الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

جامعة الجزائر2 **معهد الآثار**

تطوّر المطبخ المغربي و تجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني

(دراسة تاريخية و أثرية)

أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار الإسلامية

الجزء الأول

إعداد الطالبة **إشراف الأستاذ**

حورية شريد **الدكتور صالح بن قربة**

السنة الجامعية: 2010-2011

بسم الله الرحمن الرحيم

الإهداء

أهدي هذا البحث إلى كل أفراد عائلتي
و أشكرهم كثيرا على صبرهم و تفهمم
لي طيلة فترة انجازه.

كلمة شكر

الحمد لله، ثم الحمد لله، حمدا كثيرا على نعمه، و صلي اللهم ما صلي على سيدنا محمد، شفيعنا يوم القيامة.صلّي الله عليه و سلم.

أشكر جزيل الشكر أستاذي الدكتور صالح بن قربة على متابعته المتواصلة و توجيهاته و تصحيحاته لهذا العمل منذ أن كان فكرة إلى أن أصبح بحثا جامعيا. كما أشكره على صبره الطويل، و وقته الثمين الذي ضحى به من أجل المساهمة في تطوير البحث الأثري خاصة في علم الأثار الإسلامية. حفظه الله لنا و لمعهد علم الآثار.

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

جامعة الجزائر2 معهد الآثار

تطوّر المطبخ المغربي و تجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية و أثرية)

أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار الإسلامية

الجزء الأول

إعداد الطالبة إشراف الأستاذ

حورية شريد الدكتور صالح بن قربة

السنة الجامعية: 2010-2011

بسم الله الرحمن الرحيم

الإهداء

أهدي هذا البحث إلى كل أفراد عائلتي
و أشكرهم كثيرا على صبرهم و تفهمم
لي طيلة فترة انجازه.

كلمة شكر

الحمد لله، ثم الحمد لله، حمدا كثيرا على نعمه، و صلي اللهم ما صلي على سيدنا محمد، شفيعنا يوم القيامة.صلّي الله عليه و سلم.

أشكر جزيل الشكر أستاذي الدكتور صالح بن قربة على متابعته المتواصلة و توجيهاته و تصحيحاته لهذا العمل منذ أن كان فكرة إلى أن أصبح بحثا جامعيا. كما أشكره على صبره الطويل، و وقته الثمين الذي ضحى به من أجل المساهمة في تطوير البحث الأثري خاصة في علم الأثار الإسلامية. حفظه الله لنا و لمعهد علم الآثار.

تقديم:

تهتم الدراسة بإلقاء الأضواء على موضوع المطبخ المغربي و تجهيزاته في المغرب الإسلامي من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني. و هي دراسة تعتمد على إبراز المطبخ الإسلامي في محوريه: التخطيط المعماري للمطبخ و تنوع مبانيه من جهة، و أدواته المادية و مختلف تجهيزاته من جهة ثانية. و هذا لارتباطهما ببعضهما البعض عبر فترات تاريخية متسلسلة تعاقبت على المغرب و الأندلس.

و تنطلق الدراسة بالدرجة الأولى من الجانب الوثائقي الذي يبرز تجهيزات المطبخ ثم من الآثار المادية المنقولة و الثابتة التي تأخذ في الاعتبار التخطيط المعماري للمباني و المواقع و المعالم الأثرية المتبقية في مختلف بلدان المغرب و الأندلس (اسبانيا حاليا). بالإضافة إلى العمل على استقراء الأدوات و الأواني من النصوص التاريخية المقتبسة من المصادر المختلفة للفترة الإسلامية من خلال تحليل مضامين المخطوطات الخاصة بالطبخ و غيرها من المصادر الأخرى، ونخص بالذكر منها كتب التاريخ و الجغرافيا و الرحلات و الدواوين الشعرية الخ... .

كما أن المتاحف تزخر بالمقتنيات من التجهيزات التي كانت مستعملة في مختلف الفترات التاريخية، و نقصد بها خاصة الأواني الفخارية و المعدنية، حيث تطلعنا على أنواع التجهيزات و هي التي سوف ندلي بها في هذا البحث إلى جانب الكتابات الوقفية و النصوص التاريخية الأخرى التي يرجع تاريخها للعصر العثماني. هذا إلى جانب الأبحاث المعاصرة المنشورة حول محاور الموضوع، حيث تساعدنا في ربط العلاقة المستمرة في استعمال ألفاظ لبعض من هذه التجهيزات المعاصرة المصنوعة بمواد و تقنيات حديثة و دراسة تطوراتها.

إلا أن الأمر لا ينطبق على كل الأواني بل البعض منها فقط حيث نجد صعوبة كبيرة في تحديد هذه الأخيرة و هذا نظرا للخلط الذي حدث في استعمال الأسماء في العصر الحالي.

إن توفر كل من كتب الطبخ و الطبيخ في المكتبات العالمية، و توفر المقتنيات الأثرية في المتاحف الإسلامية و متاحف العالم، هو ما دفعنا أكثر إلى اختيار دراسة هذا الموضوع. كما أن بعض المواقع الأثرية الإسلامية المندثرة و القائمة التي لا تزال تحتفظ بمخططات كثيرة من المطابخ، و لكنها تعتبر في طي المجهول. و لعل الكشوفات و التنقيبات الأثرية سوف تفاجئنا بالجديد في هذا الحقل بالذات مستقبلا.

الإشكالية:

ينطلق البحث من إشكالية تتمثل في عدم وجود معجم عام يجمع كل ألفاظ الأواني للفترة الإسلامية مما سبب و لا يزال يسبب خلطا شديدا تعرفه كل دول المغرب و الأندلس في إطلاق الأسماء على غير مسمياتها أي علاقة الآنية باسمها و وظيفتها. بل أننا نجد نفس الاسم يستعمل في كثير من الأحيان لأواني مختلفة في عدد من دول المغرب الإسلامي، رغم وحدة الرقعة الجغرافية و امتداداتها و تعاقب الدول الحاكمة على مساحات جغرافية مشتركة فيما بينها رغم أن الأصول واحدة.

فما هي هذه الأسباب التي أدت إلى هذا الخلط؟ وما هو مصدر و أصل الأسماء المستعملة؟ هذا إلى جانب ما تشكله اللقى الفخارية و اللقى المصنوعة من الزجاج التي يتم العثور عليها عادة في المواقع الأثرية بوفرة و التي ترجع إلى الفترة الإسلامية خاصة، لغزا في عيون الباحثين نظرا لعدم تعرفهم عليها. و كثيرا ما تصنف خطأ في الوثائق و المتاحف و بالتالي يبقى هذا التصنيف يعاني نقصا و يعرقل في القراءة التاريخية الصحيحة للمواقع الأثرية. إذ كثيرا ما نسب للأواني الفخارية تسميات غير صحيحة و كثيرا ما جهلوا وظائف الأواني المكتشفة. و قد تمت ملاحظة هذا الخلط خاصة في بطاقات الجرد الخاصة بالمتاحف أو البطاقات التقنية للمواقع الأثرية. حيث اعتاد الباحثون على استعمال مصطلحات عامة في تسمية الأواني التي تتشابه في أشكالها العامة و تختلف في وظائفها. بل ويكتفي بعض الباحثين بتسمية كل الأشكال المتماثلة في اسم عائلة معينة من الأواني و هي

تقتصر في تسميات: الجرة و الصحن والقدر و القدح الخ... و في حالة تعذر إيجاد هذه التسميات فإنهم يكتفون باستعمال اصطلاح "**آنية**" و يضيفون لها اصطلاحات أخرى ترتبط بوظيفة الاستعمال كالتخزين و التقديم و الشرب و غيرها. غير أننا نجد لكل من القدور و الجرار و الصحون و الأقداح ألفاظا خاصة و محددة. و ليس ذلك فحسب بل الأهم من ذلك أن هذه الأواني مصنفة حسب الوظيفة فمنها ما هو خاص بالطبخ و منها ما هو خاص بتقديم الطعام، و منها ما هو خاص بحفظ المئونة و الزاد. و هكذا تتحكم هذه الخصائص في تشكيل الأواني و صناعتها.

و لذلك بات من الضروري الخوض في هذا الموضوع خاصة إذا علمنا أن هذا الإشكال غير وارد بالنسبة للآثار القديمة، و يكفي أن نرجع إلى قاموس دارمبرد و ساقليو(**Daremberd-Saglio** : *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*.6 tomes.) لنتعرف على كل التسميات القديمة شكلا و وظيفة.

و بهذه المناسبة نشير إلى أن هناك بعض الأبحاث الخاصة للفترة الإسلامية حاولت إبراز هذا النوع من الدراسات، و تتمثل في جهود المستشرقين الأسبان نظرا لطبيعة الدراسات الأثرية المحققة في بلادهم. كما أنّ هناك بحث قيم أنجزه باحث سعودي قام فيه بتعريف ألفاظ الأواني الخشبية في شبه الجزيرة العربية (د. محمد بن عبد الرحمن راشد الثنيان: ألفاظ الآنية الخشبية في الحضارة العربية، دراسة تحليلية للمجال الدلالي التأصيلي مستمدة من معجم لسان العرب ابن منظور في مجلة الملك سعود م.17، الآداب .2 . الرياض 1425هـ/2005م. ص ص. 441 – 520)

و هي دراسة قيمة و نعتبرها نموذجية قد تكشف للباحثين عن المنهج المتبع في هذا النوع من الدراسات.

كما حاول الباحث دوزي Dozy في معجمه (Dozy,R. : *Supplément aux dictionnaires*, 2,T.Lyde , E.J. Brill,1881.) التعمق في البحث عن الأسماء التي وردت عن الأواني إلا أنه لم يبتعد كثيرا في بحثه و تركه عاما.

المنهجية:

تهتم هذه الدراسة بجانب هام و هو البحث عن التسميات المتنوعة و الوظائف الفعلية للأواني و تصنيفها حسب المجموعات التنميطية، مع الاهتمام بشكل خاص بمادة الصناعة و الوظيفة و كل ذلك استخلاصا من الوثائق المدونة المعاصرة لكل فترة زمنية من الدول الإسلامية المتعاقبة على المغرب و الأندلس.

أما عن الشواهد المادية التي استشهدت بها في هذه الدراسة فتتمثل في أواني المطبخ و قد قسمتها إلى ثلاثة أنواع منها الأواني الخاصة بالطبخ و الأواني الخاصة بتقديم الطعام و الأواني الخاصة بحفظ المئونة و الزاد.

اعتمدت على مجموعة نموذجية من هذه الأواني تمثل جميع المراحل. و كان من الصعب الموازنة بينها لأننا كلما تقدمنا في الزمن كلما ندرت الآثار و خاصة في دول المغرب، و هذا راجع لعدم القيام بالتنقيبات في المواقع الأثرية التي ترجع إلى الفترة الإسلامية، على الأقل كما هو الحال بالنسبة للجزائر. و لذلك غلب على الأواني التي ترجع إلي فترتي المرابطين و الموحدين ذكرا كثيرا للأواني المحفوظة في متاحف مدريد بإسبانيا و برشلونة، و متحف ميرطولا بالبرتغال، ثم التطرق إلى بعض المتاحف بالمغرب خاصة تلك التي تخص اللقى الأثرية لمدينة ليكسوس التي ترجع إلى عصر المرابطين. أما عن الجزائر فقد اكتفينا بالتطرق للمكتشفات الأثرية المحفوظة في متاحف الآثار بتلمسان و الجزائر و سطيف.

أما عن تونس فان متحف تونس ما يزال يحتفظ بالأواني التي ترجع لعصر بني حفص.

و لكن فيما يتعلق بمخططات المطابخ فلقد اعتمدنا على مخططات المساكن العامة لأن رفع تخطيط المطبخ رسم ضمنيا في هذه المخططات و من بين الرسومات التي رجعنا إليها رسومات لبعض المساكن العامة في الأندلس التي كشفت عنها الحفريات الأثرية فمن المواقع التي تمثل العصر ألمرابطي و العصر ألموحدي نذكر مواقع: شلطيش و مرسية و سياسة باسبانيا بالإضافة إلى موقع ميرطولا بالبرتغال و موقع هنين بتلمسان بالجزائر.

أما عن الفترة العثمانية فإن المتحف الوطني للآثار القديمة و متحف الباردو ما يزالا يحتفظان بأجمل النماذج و أندرها، و اكتفينا بذكرها لأنها تشكل مجموعات كاملة. كما تحتوي بعض قصور القصبة على أحسن مخططات المطابخ.

نقد أهم المصادر و المراجع :

اعتمدت في بحثي على مجموعة كبيرة من الوثائق و المصادر و الاستدلال بالآثار المحفوظة في المتاحف و المواقع الأثرية.

أما عن الوثائق المدونة، فيتصدرها:

أولا: المصادر المعاصرة و منها ثلاثة مصادر مختصة:

– **ابن زهر(أبو مروان ت.525هـ)**، " **كتاب الأغذية** "، نشر في الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص، تقديم واختيار وتحقيق: محمد الخطابي، دار الغرب الإسلامي، 1990. لقد ألفه ابن زهر طلبا لرغبة الخليفة الموحدي عبد المؤمن بن علي، و حسب المقري كان هذا الكتاب مشهورا و مغبط به في المغرب و المشرق. وقال الباحث رينو (في مجلة اسبريس لسنة 1931) أنه يوجد عدة نسخ لهذا المخطوط: منها نسخة المكتبة الوطنية بباريس المسجلة تحت رقم 2960 (الرقم القديم 1028) و نسخة ليدي من مجموعة لندبرغ الموجودة في بريل و المسجلة تحت رقم a168. بالإضافة إلى الترجمة العبرية الموجودة في مدينة مونيخ بألمانيا. و قد قام الباحث الألماني ستينشنايدر (Steinschneider) بدراستها. بالإضافة إلى النسخة الأخيرة التي اكتشفها الباحث رينو في الثلاثينات و هي نسخة كاملة و كانت غير مصنفة و هي تابعة للمكتبة العامة بالمغرب حينما كان تحت سلطة الوصاية الفرنسية؛ و لقد تم شراء هذه النسخة من مدينة فاس و سجلت تحت "رقم جرد 768" و تتكون من 93 ورقة أبعاده(0.15 x 20) و تتألف من 18 سطر و كتبت بالخط المغربي.أما بالنسبة للمخطوط اليوم فهو محفوظ بالخزانة العامة للوثائق و المخطوطات بالرباط تحت

"رقم 2430" و هي النسخة التي اعتمدنا عليها في هذا البحث. و نشير إلى أن المخطوط يغطي فترتي المرابطين و الموحدين.

و إلى جانب هذا نجد ديوان بن قزمان الزجال الذي ألفه في فترة المرابطين. و لقد كتب بعامية أهل الأندلس و نتعرف من خلاله على بعض جوانب الحياة الاجتماعية و الاقتصادية و السياسية، قال المقري نقلا عن بن خلدون: "استحدثوا فنا سموه بالزجل، و التزموا النظم فيه على مناحيهم إلى هذا العهد، فجاءوا فيه بالغريب، و اتسع فيه للبلاغة مجال، بحسب لغته ماغة مجال، بحسب لغتهم المستعجمة، و أول من أبدع في هذه الطريقة الزجلية أبو بكر ابن قزمان، و إن كانت قيلت قبله بالأندلس، لكن لم تظهر حلاها و لا انسكبت معانيها و اشتهرت رشاقتها الا في زمانه. و كان لعهد الملثمين و هو إمام الزجالين على الإطلاق. اهتم الباحثين بدراسة هذا النوع من الدواوين وقام الأستاذ د. عبد العزيز الأهواني بدراسة و شرح عدد من الأزجال، ثم نشره د. ف. كوينطي كاملا و صدر عن المعهد الإسباني بمدريد سنة 1980.

- **مجهول(القرن 7 هـ/13م؟)** ، **كتاب الطبيخ**، نسخة من مخطوط محفوظ بالمكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 7009. و هو من أهم المصادر المعاصرة كما يعتبر في حدّ ذاته موسوعة كاملة عن فن التركيبات الغذائية قديمها و حديثها، فهو يمدّ الباحث بأنواع الأطعمة التي كانت سائدة آنذاك في جميع أنحاء العالم الإسلامي و هو بذلك فهو يعكس هذا التنوع حسب المناطق و اختلاف العادات في أنواع الأكلات المستهلكة في كلّ العالم الإسلامي.

أول من قام بنشره الباحث الإسباني هيوسي ميرندا (Huici Miranda) سنة 1961–1962 في مجلة صحيفة الدراسات الإسلامية بمدريد ثم نشره في كتاب سنة 1965 تحت عنوان: "**المطبخ المغربي الأندلسي في العصر الموحدي من خلال مخطوط لمؤلف مجهول**". و مؤخرا قام بترجمته إلى الإنجليزية الباحث الأمريكي شارل بيري. و نوجد الترجمة كاملة في موقع الأنترنت (ابحث عن كلمة الطبيخ) حيث ينشط فريق أمريكي في ترجمة كتب الطبيخ القديمة و تجربة كل

التركيبات. و لقد ساعدنا هذا الموقع كثيرا في التعرف على كل المخطوطات المتعلقة بالموضوع سواء المحفوظة منها في المكتبات أو المنشورة أو التي هي في طي الدراسة. كما نجد ترجمة ضمنية لهذا الكتاب بالفرنسية للباحثة لوسي بولنس في كتابها الطبخ الأندلسي.

رغم أن الجميع يتفق على نسبة الكتاب للعصر الموحدي انطلاقا من فكرة الباحث الإسباني هيوسي ميرندا، إلا أننا و بعد تصفحه نرجح تاريخه إلى العصر الحفصي و ذلك استنادا إلى تركيبة غذائية التي نجد فيها ذكر الكيل على مد أبي حفص، و هذا وحده كفيل إلى إحالتنا إلى الفترة الحفصية. مع العلم أن هذا الكتاب لوحده يعتمد على عدة مصادر و بطبيعة الحال على مصدر يعود للفترة الموحدية لمجهول، مما جعل الجميع يرجع هذا الكتاب للفترة الموحدية. (تحصلت على النسخة من المكتبة الوطنية بباريس المحفوظة تحت رقم 7009، و هي النسخة التي اكتشفها المعرب كولان بالمغرب. كما رجعت إلى النسخة المنشورة في صفيحة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد 1962م في مقال أمبروزيو أويثي ميرندا: "**كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس**" ص ص.15- 254) فالكتاب مبتور الأول و الآخر، مكتوب بخط مغربي و تبلغ مقاييس الصفحة منه 26 x 20 مم و عدد سطوره 21 و عدد أوراقه هو 76 و تحمل الصفحة الأولى من المخطوط "**رحمه الله من كتاب لأنو شروان**" مكتوب بخط مخالف و واضح أن أحد من أطلعوا على الكتاب أضاف هذه العبارة بصفة عنوان. و قد نص الناسخ في آخره على تاريخ نسخ الكتاب و هو 13 رمضان سنة 1012 هـ/ 14 فبراير سنة 1604 كما ألحق بالكتاب سبع ورقات (76 – 83) بنفس خط ناسخ الكتاب ككل و يدور محتوها حول ألوان من الأشربة و الأدوية و هي مكتوبة بنفس خط المخطوط.

يضم المخطوط أكثر من خمسمائة وصفة من مختلف ألوان الطعام و لم يتم ترتيبها على نظام وحد مما جعلنا نرجح أن المؤلف قد رجع إلى عدد كبير من المؤلفين الذين سبقوه في هذا المجال. كما أن المؤلف لم يقسم كتابه إلى فصول أو أقسام كما

جرت عليه العادة عند المؤلفين الآخرين، و إنما اكتفى بذكر مجموعة من ألوان الطعام في صفات معينة منها صفات خاصة باللحم المدقوق مثل البنادق و الأحرش و أنواع الإسفريا. و أنواع الشواء من لحم الضأن أو الدجاج و غيره. ثم الألوان المطهوة و التفايا و المجبنات و المخبزات و الخبيصة. و عن الخبز المورق و القطايف و السكريات كانت مجمعة في قسم و احد. ثم نجد الأسماك و الحيتان و الثرائد و الكسكسو و الهريسة و الفدوش، ثم الحلوى و الكعك.

-ابن **رزين التجبي (أبو علي ابن الحسن ت.640هـ)، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان،** تحقيق: بن شقرون، لبنان، 1984.، و يبدو أنه حرر ما بين 636هـ/ 1238م و 640هـ/1266م هو مرجع لأربعة مائة و خمسين (450) تركيبة طعام. و تعني كلمة الخوان السفرة أو مائدة الطعام.

يوجد ثلاثة (03) نسخ لهذا الكتاب و كلها غير كاملة الأولى موجودة بمكتبة الأكاديمية الملكية بمدريد و يحتوي على 134 صفحة بخط مغربي و الثانية محفوظة في مكتبة Tübingen

و يحتوي على أربعة و سبعون(74) صفحة مكتوبة بخط مشرقي. و الثالثة فهي ضمن مجموعة خاصة أطلع عليها الباحث المغربي بن شقرون، و قام باحث اسباني بترجمتها إلى الإسبانية و تقدم بها كموضوع لنيل أطروحة الدكتوراه في سنة 1960. و مؤخرا قام الباحث بن شقرون بجمع هذه الرسائل و أكمل ما ينقص بعضها البعض و نشرها كاملة في كتاب صدر له سنة 1982 "**فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان**"، ابن رزين التجبي: فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، تحقيق بن شقرون، لبنان 1984 و هذا هو الكتاب الذي اعتمدت عليه. و هو مقسم الى اثني عشر قسما

- القسم الأول في الأخباز و الثرائد و الأخشاء و طعام الخبو غير ذلك و هو خمسة فصول .
- القسم الثاني في أصناف لحوم ذوات الأربع، و هو ستة فصول.

- القسم الثالث في لحوم الطير و هو سبعة فصول.
- القسم الرابع في اللون المسمى بالصنهاجي و في طبخ اللسان و الكرش و هو ثلاثة فصول.
- القسم الخامس في الحيتان و البيض و هو فصلان.
- القسم السادس في الألبان و كل ما يون منها و هو ثلاثة فصول.
- القسم السابع في البقول و ما ينسب اليها و هو عشرة فصول.
- القسم الثامن في أنواع الحبوب من الفول و الحمص و غيرها و هو ثلاثة فصول.
- القسم التاسع في المعسلات و أنواع الحلوى و هو سبعة فصول .
- القسم العاشر في الكوامخ و ما ينضاف اليها من عمل الخلول و أنواع المري و استخراج الأدهان و اصلاح الزيت عند فساده و اصلاح الأطعمة و هو اثنا عشر فصلا.
- القسم الحادي عشر في طبخ الجراد و القمرون.
- القسم الثاني عشر في الغاسولات.

كل هذه الأقسام و الفصول تمدنا بذكر الأطعمة المغربية و المواد اللازمة لتحضير الأطعمة من أنواع اللحوم و الأسماك و الخضر و التوابل و الخلول كما تزودنا بأسماء الأواني و لقد جاء ذكرها في الجدول رقم 3 لهذا البحث، إلى جانب المكاييل و الموازين.

- **الأربولي(أبو بكر عبد العزيز عاش في عصر بني الأحمر)** "**رسالة في الأغذية**" المحفوظة في المكتبة الوطنية بمدريد ضمن مخطوط مجمع تحت "رقم 5240". و التي تم تأليفها في النصف الأول من القرن التاسع الهجري، القرن الخامس عشر الميلادي. و الكتاب لا يزال مخطوطا و قد تحصلنا على نسخة منه من مكتبة مدريد إلا أننا يمكن أن نتحصل على صورة منه تم ترقيمها في موقع الأنترنت.

و بالإضافة الى مصادر هذه الفترة تم استنطاق و استغلال شعر **ابن الأزرق** الذي نشره المقري في كتابه: "**نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب و ذكر وزيرها لسان الدين ابن الخطيب**".

و عن المصادر المستعملة في عمارة المطبخ فاعتمدت على الكتب الخاصة بذكر مسائل البناء و العمران و المعروفة بأسماء مختلفة منها الحيطان و الجدار و البنيان و نذكر :

- **ابن الرامي(البنا ت.734 هـ)، الإعلان بأحكام البنيان**، تحقيق و دراسة: فريد بن سليمان، مركز النشر الجامعي، تونس، 1999.

و غيره فكان لهؤلاء الفقهاء، في كثير من الأحوال خبرة و دراية بالبناء و أحواله حيث كانوا يعتنون بذكر مسائل البناء مرتبة و مفصلة. و منها يمكن للباحثين استخراج المصطلحات التي كانت شائعة في تلك العصور و طريقة البناء المتبعة و عموما تنحصر بالنسبة لموضوعنا في ثلاثة عناصر هي: الفرن و التنور و البئر.

و أما عن مصادر فن الطبخ في عصر بني حفص و عبد الواد وبني مرين فقد اعتمدت على كتب النوازل للمدرسة المالكية حيث يتجمع فيها عدة مسائل حيث تضم عدة مسائل و وقائع اجتماعية و اقتصادية و تصور الجانب العملي للحياة الإجتماعية ذات الطابع المحلي.

- **الونشريسي(أحمد بن يحي،ت.914هـ)، المعيار المعرب عن فتاوى علماء افريقية والأندلس والمغرب**، خرجه جماعة من الفقهاء باشراف د.محمد حجي ، دار الغرب الإسلامي، بيروت 1990. 14 جزء.

يعد من أهم الكتب في هذا المجال فهو كتاب جامع شامل و تكمن أهميته في أنه جمع مادته من مصادر كثيرة اشتهرت في بلاد المغرب و الأندلس منها كتاب: "**المدونة**" للشيخ سحنون (ت. 240 هـ) الذي يعد أهم دعامة للمذهب المالكي في المغرب.

هذا إلى جانب

- **البرزلي (أبو القاسم بن أحمد البلوي التونسي المعروف بالبرزلي ت.841هـ)، فتاوي البرزلي، جامع مسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالمفتيين و الحكام (النوازل)**، تحقيق و تقديم محمد الحبيب الهيلة، دار الغرب الاسلامي، الجزء7، د.ت.

و للمقارنة و استخراج أصول الألفاظ اعتمدنا، على بعض الكتب المشرقية الأخرى المؤلفة في الطبيخ مثل كتاب الطبيخ لإبن السيار الوراق الذي يعتبر أول تأليف يصلنا في هذا الميدان في كل أنحاء العالم الإسلامي، و يرجع تاريخه إلى نهاية القرن الرابع الهجري/ نهاية القرن العاشر الميلادي. عنوان الكتاب كاملا هو: "**كتاب الطبيخ في إصلاح الأغذية المأكولات و طيب الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطهاة.**" نشرته وعلقت عليه مؤخرا الباحثة العراقية نوال نصر الله و يفيدنا كثيرا خاصة في الأبواب التي ذكر فيها قائمة التجهيزات التي يقوم عليها المطبخ. و لقد صنفها حسب تخصص آلات الطبخ منها: الآلات الخاصة بطبخ الخبز و أخرى خاصة بالحلوى و أخرى الخاصة بأدوات الطبخ و التقديم و جمعها في باب أسمّاه: "**ما يتخذه الطباخون من الأدوات للطبخ و الحلوى و الأخبار المخبرات**". و إلى جانب هذا الكتاب رجعنا أيضا إلى كتاب البغدادي: كتاب الطبيخ الذي ترجم إلى الإنجليزية و نشر في مجلة الثقافة الإسلامية باللغة الإنجليزية.

تعدّ كل هذه الكتب معاجم كاملة و مصادر شاملة بحيث جمع فيها مؤلفوها عددا من الكتب القديمة و أشار البعض منهم إلى هذه المصادر و يقول ابن سيّار الوراق: و قد جمع هذا الكتاب من خزاين الخلفاء و خزاين الملوك و من فنون جميع الأقاليم من كل فن و هي نسخة كتاب عند الملك الصالح نجم الدين أيوب هذا مما جمع من لطف الزمان مما افتخر له جميع الصناع فيساير البلاد و الأقاليم و جربه الواثق بالودود مسعود ابن مودود.

و كما هو معروف عند الكثرين، أن الأطباق المشرقية دخلت إلى غرب العالم الإسلامي مع قدوم الأمويين إلى الأندلس و خاصة مع قدوم زرياب.

ويعتبر كتاب "**الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب**"، لعمر بن أحمد بن هبة الله بن أبي جرادة العقيلي كمال الدين بن العديم من مواليد 588 من الهجرة و المتوفى سنة 660 هـ/ 1262 م. من أهم الكتب المؤلفة في المشرق الإسلامي فهو يكشف تفنن أهل القرنين السادس و السابع الهجريين/ القرنين الثاني عشر و الثالث عشر الميلاديين في فن الطبخ، و لاسيما في مدينة حلب، و حسب الباحثة درية الخطيب التي كتبت حول المخطوط، فهو يصور مطبخا عربيا غنيا مسرفا في البذخ و الإنفاق.

و لقد اختصه الباحث رودينسون في بحثه، حيث قام بترجمة المخطوط و مقارنة النسخ العديدة له المحفوظة في مختلف المكتبات.

هذا إلى جانب أن المخطوط يعاصره فترة الموحدين في المغرب. و قد ذكر عدة تركيبات غذائية مغربية الأصل.

و لقد أفادتنا كثيرا كتب الرحالة و الجغرافيين الذين قاموا بزيارة بلاد المغرب (المغرب – الجزائر – تونس) و رأوا عن قرب سكان المدن و تركوا لنا أوصافا مفيدة عن الملابس و الأعياد والعادات والتقاليد نذكر منهما بن بطوطة (776هـ/ 1378م) في كتابه الرحلة، والمسعودي في كتابه: مروج الذهب و ابن جبير: الرحلة و كتاب الجغرافيا لابن سعيد المغربي و غيرها من الرحلات الأخرى.

أما عن مصادر العصر الحديث فيطالعنا

– **البغدادي (الحسن بن محمد بن عبد الكريم الكاتب ت في العشر الأخير من ذي الحجة 634 للهجرة.1239 م)**، **كتاب الطبيخ**، الموصل، 1934. الذي اتخذ منه الأتراك مرجعا أساسيا. وجدت النسخة الأصلية من هذا الكتاب في خزانة كتب جامع آيا صوفيا في استنبول. ترجمه د. شلبي إلى اللغة التركية العثمانية. بالإضافة إلى كتب الرحالة الأوروبيين الذين زاروا المنطقة في تلك الفترة من الزمن

و عددهم كثير و بالموازاة نذكر الرّحالة المسلمين و المؤرخين و سوف يتم ترتيبهم بالكامل في ثبت بالمراجع و يدخل في هذا القسم دور المعاجم الخاصة لكل من دوزي و بوسي و بنشنب (Beausier, Dozy, Ben Chneb) هذا و في البحث ذكر كثير من المراجع العربية و الأجنبية التي تم الاعتماد عليها بالإضافة إلى المقالات والموسعات المتخصصة و المعاجم.

خطة البحث:

و للوصول إلى حوصلة هذه النتائج تم وضع خطة بحث محكمة حاولت من خلالها السيطرة على كل جوانب الموضوع، و تنقسم إلى مقدمة و مدخل و خمسة فصول و خاتمة و ثبت بالمصادر و المراجع و فهارس الأعلام و الأماكن و الجداول و المصطلحات ثم ملحقا موضحا يضم عددا من النصوص المستخرجة من المصادر المعاصرة للاستشهاد بها.

أما المقدمة فتشمل على توضيح نقاط المحاور التي تتناولها مواضيع البحث و دراسة الفترة الزمنية للموضوع و نقد أهم المصادر.

أما عن توضيح الفترة الزمنية المدروسة و التي تبدأ من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، فهي فترة طويلة تمتد على مدى ثمانية قرون و يتبين لنا من خلالها ضرورة إتباع دراسة تسلسل فتراتها لإعطاء صورة واضحة عن المكان و الزمان اللذين تعاقبت فيهما تسلسل الدول بالمغرب و الأندلس، و هذا لكي تتضح لنا الفكرة حول المصادر التاريخية التي تأثرت بها هذه الدول و استمدت مقوماتها الأساسية منها.

كما يبرز هذا المحور أيضا الحركة النشيطة و الدائمة للتنقل السكاني التي شهدتها العدوتين: الأوروبية و المغرب الإسلامي وهذا على مدى تسلسل هذه الفترات التي تميزت في تقسيمها الزماني على امتداد فترتين أساسيتين هما :الإسلامية و الحديثة.

أثر تنقل الموجات الكثيرة من السكان المتكونة من بربر و عرب و أوروبيين و يهود تأثيرا كبيرا على البنية الأساسية لسكان المغرب الإسلامي و الأندلس، و كان آخر هذه الموجات ظهور عنصرين جديدين كان لهما الأثر الكبير في إحداث تغيير جذري على هذا الجزء الجغرافي من العالم الإسلامي ألا وهما: الأندلسيون المهاجرون و الأتراك العثمانيين، و بالتالي طبع هذا التأثير جانب المطبخ.

أما عن مادة البحث فقد وزعتها على خمسة فصول بالإضافة إلى دليل الصور الذي يضم بطاقات فنية للأواني و صورا لها حيث شكلت نسبة كبيرة منها محور مواضيع الحديث و الاهتمام بها في الفصول الأربعة.

أما عن مادة الفصل الأول و هو فصل تمهيدي فكان بعنوان: "**تطور مفهوم الطبخ عبر العصور**" و قسمت دراسته على فترتين متميزتين هما: الفترة القديمة و جاء تحت عنوان "**تطور مفهوم الطبخ عند القدماء**" و رجعت فيه أولا إلى ذكر أهم المصادر التي تطرقت لموضوع التركيبات الغذائية القديمة. و توقفت مطولا عند كتاب: "**أبيسيوس غافيوس**" الطاهي الروماني و الذي يحمل عنوان كتابه: (De-recoquinaria) أي الطبيخ، حيث ذكر في سرده للتركيبات الغذائية المستوحاة من مختلف بلدان حوض البحر المتوسط عددا ضمنيا من التركيبات التي نجد فيها أصول الطبيخ المغربي هذا إلى جانب ذكره تركيبة خاصة بنوميديا مما يوحي لنا بفكرة قدم هذه التركيبات. و يعد هذا الكتاب مصدرا هاما نعتمد فيه على الرجوع إلى الأصول. و مقارنة بعض التركيبات التي لا تزال في بلدان المغرب متداولة في أيامنا هذه يمكن و يمكن بكل سهولة استخراج الأصول بعد التمييز بين المستحدثات التي أدخلت على هذه التركيبات.

و يعد هذا الموضوع بمفرده موضوعا جديدا يتيح للباحثين الخوض فيه مستقبلا و ذلك بإدراجه ضمن دراسات أكاديمية في مجال البحث الأثري. و من خلال

دراسة هذا الموضوع استطعنا أن نضع تصورا للمرحلة التاريخية التي عاشها بلاد شمال إفريقيا في هذه الفترة الزمنية و هي فترة جد مهمة.

أما العصر الإسلامي و جاء تحت عنوان "**تطور مفهوم الطبخ عند المسلمين**" فكانت لنا وقفة فيه مع المصادر العربية و يأتي في طليعتها كتاب أبو بكر عبد الله بن محمد المالكي الذي يحمل عنوان: "**رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و أوصافهم**" فهو يمدنا بجملة من التركيبات الغذائية التي كانت متداولة في القرن الرابع الهجري – العاشر الميلادي. تمكّنت من خلالها من الوصول إلى فكرة مدى تمسك عادات أهل المغرب بعادات أهل المشرق في هذه المرحلة المبكرة بالنسبة لموضوعنا.

ثم تطرقت إلى الموضوعات المتداولة في كتب كل من : ابن زهر("**كتاب الأغذية**" الذي نشر في كتاب الأغذية و الأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي مدخل نصوص، من تقديم و اختيار و تحقيق محمد الخطابي، دار الغرب الإسلامي، 1990.).و كتاب ابن رزين التجبي ("**فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان**"، تحقيق بن شقرون، لبنان 1984) و كتاب المؤلف مجهول("**كتاب الطبيخ**"، نسخة من مخطوطة محفوظة في المكتبة الوطنية بباريس، و أيضا عن النسخة المنشورة في صحيفة الدراسات الإسلامية بمدريد سنة 1962). و هي كلها كتب تدور موضوعاتها حول الغذاء و الطبيخ حيث تسطر نصوصها فعلا مراحل تاريخية متسلسلة، و جد مهمة بالنسبة للمغرب و الأندلس، إذ غلب عليها ذكر التركيبات الغذائية المغربية الأصل و التركيبات اليهودية و الصقلبية البربرية. و هذه هي الميزة التي تنفرد بها كتب الطبيخ المغربية عن الكتب المشرقية باستثناء كتاب ابن النديم: "**الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب**"، الذي تطرقت له الباحثة درية الخطيب في مجلة معهد المخطوطات العربية (إصدار جديد- الكويت المجلد 20 الجزء الأول ص ص. 267- 285.)

حيث أشار فيه الكاتب المشرقي إلى جملة من ألوان الأطعمة المغربية بصفة عامة.

ثم تطرقت إلى المصادر المؤرخة في عهد بني نصر أهمها كتاب أبي بكر الأربولي و هو: كتاب الأغذية (مخطوطة محفوظة في مكتبة مدريد، اسبانيا) هذا إلى جانب قصيدة ابن القاضي الذي نشرها المقري في كتابه نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب و ذكر وزيرها لسان الدين ابن الخطيب، الجزء الرابع، ص ص.277 –281)، حيث تشير هذه المصادر إلى ذكر أهم التركيبات الغذائية المتداولة لهذه الفترة، و هنا يبرز تخصص أهل المغرب و الأندلس في مجال الطبخ. و يستمر هذا الإرث في كل من دول بني حفص و بني زيان و بني مرين حيث تستقر قواعد الطبخ الأندلسي في بلاد المغرب مع سقوط غرناطة سنة 897هـ/ 1492م و ذلك مع قدوم الأندلسيين المهاجرين الذين استقروا في عدد من المدن المغربية. و بمجيء الأتراك العثمانيين في القرن 16م يتعزز فن الطبيخ و الغذاء في بلاد المغرب مرة أخرى بأصول و تقاليد جديدة، إذ أدخلت عليه تركيبات و ألفاظ أخرى مستمدة من الطبخ المشرقي العثماني التركي. و لكن هذا التغيير مسّ كل من دول تونس و الجزائر فحسب. في حين بقي المغرب الأقصى بعيدا عن هذا التأثر مما جعله ينفرد عن باقي دول المغرب الأخرى بالحفاظ على التقاليد المغربية المحضة التي تعود إلى العصر الإسلامي.

أما عن الفصل الأول و الذي يحمل عنوان "**الحياة الاجتماعية في المغرب الإسلامي و الأندلس**" فلقد حصرته في أربعة محاور هي:

1- المحور الأول و هو **الطبخ و الغذاء**، الذي تطرقت فيه إلى ذكر مراحل الطبخ العديدة و تبادل و تداول التركيبات الغذائية بين كل من المشرق والمغرب الإسلاميين في مرحلة أولى. و في مرحلة ثانية ظهور و تميز الطبخ المغربي الأندلسي الذي برز في عصر دول: المرابطين و الموحدين ثم بني حفص وبني زيان و بني مرين و بني نصر.

و بعد سقوط غرناطة توجت مطابخ بلدان المغرب مع استقرار الأندلسيين الذين عملوا على ترسيخ تقاليد الطبخ الغرب الإسلامي. ومع ظهور الأتراك العثمانيين في بلاد المغربيين الأدنى و الأوسط عرفت المطابخ بتقاليد مشرقية جديدة للمرة

الثانية لكن هذه المرة في حلة عثمانية بعد أن تشبعت هي نفسها بالتقاليد المشرقية و الإيرانية. كما يمكن القول أن الأتراك وحدهم أحدثوا ثورة كبيرة من التغييرات الجذرية التي شهدتها تجهيزات المطبخ المغربي.

2- أما المحور الثاني و هو "**القهوة**" حيث تطرقت فيه إلى ظهور القهوة في بلاد المغرب خاصة تونس و الجزائر و بالتالي التطرق إلى العادات و التقاليد الجديدة التي نجمت عنها كما ظهرت الأواني الخاصة بها و ظهرت أسماء و اصطلاحات جديدة أخرى. أما عن المغرب فلقد تراجع عن القهوة منذ البداية وسرعان ما توجه إلى تناول الشاي بعد أن راوج له التجار الإنجليز الذين كانوا ينشطون كثيرا في تجارة الشاي في البحر المحيط. و انطبعت آثار كل هذه الأصول على تجهيزات المطبخ.

3- أما المحور الثالث و هو "**الطبخ و الشريعة الإسلامية**"، و هو موضوع يبحث عن التأثيرات الفنية و الدينية التي تركتها الشريعة الإسلامية على المطبخ و تجهيزاته، حيث تركت تعاليم الدين الإسلامي بصمات واضحة على المنتجات الخاصة في هذا المجال مثل اقتباس كلمات مستوحاة من الأحاديث النبوية الشريفة: كالبركة و اليمن و غيرها، وتمت كتابتها على الأواني بالخط الكوفي المورق . كما تبين لنا، أن الناس كانوا يستعملون الكيل وفقا للأمداد النبوية، المعدلة على مدّ الرسول صلى الله عليه و سلم، في كيل المواد المستعملة لتحضير التركيبات الغذائية، و أخيرا تم ربط أواني الطبخ في هذا الموضوع بالحديث الصحيح بمعنى و صدقة جارية، فأوقفت و حبست الكثير من الأواني المعدنية للفترة العثمانية لصالح المساجد و الأضرحة و الثكنات العسكرية.

4- أما عن المحور الرابع و هو "**الأعياد الدينية و الطبخ**"، فتناولت فيه أهمية المناسبات الدينية في تحضير و إعداد الغذاء في الولائم، و مدى تأثر الشعوب ببعضها البعض في مشاركة الاحتفالات مما أدي إلى امتزاج العادات و تنوع الغذاء. و لقد تميزت أعياد النيروز و عاشوراء و المولد النبوي الشريف في

بلدان المغرب و الأندلس و كان لهم الأثر الكبير في إعداد و تنوع التركيبات الغذائية و بالتالي انعكاس هذه التقاليد على المطبخ و تجهيزاته.

أما عن الفصل الثاني و هو يبحث في جانب من جوانب "**الحياة الاقتصادية في المغرب الإسلامي و الأندلس**" وحصرته في أربعة محاور:

1_ المحور الأول فيبحث عن "**المنتجات الغذائية المنزلية**" التي تعتمد على تجفيف الفواكه و تصبير الزيتون و تحضير المري و القديد. كما تطرقت فيه إلى أهم منتجين ألا و هما الخبز و الكسكسو. رغم أن هذا الأخير يكتسي صبغة اجتماعية محضة ولكن رأيت ذكره ضمن المنتجات الغذائية التي ظهرت في هذا الفصل و بحثت عن أصوله و تتبعت ظهور لفظه في مختلف النصوص التاريخية.

2 – الموضوع الثاني فتطرقت فيه إلى "**المنتجات المنزلية**" من صناعة أواني الطبخ و القاء نظرة شاملة عن مواد صناعتها والتوقف عند اختصاص بعض المدن في إنتاج أنواع معينة من هذه الأواني.

3 – بينما انحصر الموضوع الثالث في ذكر "**الأسواق**" و تنظيمها و اختصاصها في بيع المنتجات الغذائية و الصناعات المنزلية. و تخصص الباعة في بيع المنتجات الغذائية مثل الطحين و الحلوة و الشواء و المجبنات و الإسفنج و غيرها

من الغذاء الجاهز الذي كان يباع في الأسواق. هذا إلى جانب تخصص بعض أحياء المدن في صناعة الأواني الخزفية و المعدنية و الخشبية و تمركز الحرفيين في أحياء المدن و أطلق عليها أسماء الحرف الممارسة.

4- أما فيما يتعلق "**بالتجارة الخارجية**"، فركزت فيه على ذكر أهم الواردات و الصادرات الخاصة بالغذاء و الأدوات المنزلية. و بهذا أكون قد حصرت مجال الحياة الاقتصادية بالغذاء و الطبخ فحسب.

و كان الفصل الثالث بعنوان "**المسكن المغربي عمارة المطبخ**" فتطرقت فيه إلى ذكر طبيعة المسكن المغربي و توزيع الغرف و أهمية موقع المطبخ في المخطط

العام. و شملت دراسة المطبخ على ذكر عنصرين من العناصر التي يعتمد عليها المطبخ هما:

أ – الأول و يشمل على الموقد أو المستوقد و الفرن و الكانون. و بحثت في أصول الأسماء و المسميات. ثم أشرت إلى أهم المواقع الأثرية التي لا تزال تحتفظ لنا بمخططات هذه العناصر، و توقفت عند محطات بعض البيوت المندثرة و التي كشفت لنا عنها الحفريات الأثرية الحديثة. و من أهم هذه الآثار و أقدمها: آثار مستوقد مطبخ بيت بمدينة مرسية بالأندلس، الذي نشرت صورته الباحثة لوسي بولنس لأول مرة سنة 1990. كما أنني ركزت في بحثي هذا على التخطيط المعماري للمطابخ في القصور و المساكن التي لا يزال البعض منها يحتفظ في أسس عمارته على بعض المخططات القديمة رغم أن الكثير من هذه المعالم الأثرية و التاريخية قد شهدت ترميمات جذرية.

إلا أن ذلك لم يمنعن من تتبع مختلف الأسماء المستعملة للدلالة على نار المطبخ المستعملة و أوصافها.

ب – أما العنصر الثاني و تطرقت فيه إلى "**تهيئة المطبخ**" التي كانت تعتمد على تعبئة جرار كبيرة لخزن المئونة و مختلف السوائل و ركزنا على ذكر بعض الأمثلة لإعطاء صورة واضحة عن المنظر العام.

أما الفصل الرابع فكان مخصص لذكر الأواني و جاء تحت عنوان: "**أواني المطبخ**" فشمل على عنوانين الأول و يدور موضوع بحثه عن "**مصادر ألفاظ أو أسماء الأواني**"، حيث تم استخراج الأسماء الخاصة بمختلف الأواني من كتب الطبخ المغربية إلى جانب استخراج أسماء أخرى من كتاب مشرقي و هو لابن سيار الوراق بما أنه أول كتاب يؤلف في هذا الفن و يحمل عنوان "**كتاب الطبيخ في إصلاح الأغذية المأكولات و طيب الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطهاة.**" نشرته وعلقت عليه الباحثة العراقية نوال نصر الله، هذا من جانب و من جانب آخر، جاءت الأسماء موزعة في خانات كان ترتيبها كما يلي:

– أواني التخزين.

- أواني التحضير.
- أواني الطبخ.
- أواني التقديم.

تم توزيع هذه الأسماء و الألفاظ في جداول بلغ عددها 9 و كان ترتيبها في الجداول (من 1 إلى 9). و لتكملة هذه الدراسة تم استخراج أسماء أخرى للأواني لا تزال مستعملة في الوقت الراهن و تم توزيعها أيضا على جداول أخرى و بلغ عددها 4 و كان ترتيبها في الجدول (من 11الى 14) و هذا حتى نخرج بنتيجة لنتعرف على أصول هذه الألفاظ و مواصلة استعمالها سواء أكان ذلك لأواني أصلية أو متغيرة. جاء تسلسل هذه الجداول حسب التسلسل التاريخي للدراسة، مما مكننا من تتبع تواصل استعمال هذه الألفاظ في دول المغرب الإسلامي.

أما عن العنوان الثاني من هذا الفصل فكان: "**أدوات المطبخ و أشكالها**" حيث كانت العناية فيه بالبحث على أصل الاسم و توضيح صفة بعض الأواني بالأشكال. و لقد حظي كل لفظ من هذه الألفاظ على بحث مدعم بفقرات تاريخية مستخرجة من النصوص المعاصرة. ثم حصرت كل الألفاظ المستعملة في نوع من الأواني و قسمتها على الترتيب الذي جاء في خانات الجداول.ثم بينت أشكال هذه الأواني و ذكرت نماذج منها معظمها مستخرجة من النماذج المقدمة في الدليل الخاص بهذه الدراسة.

أما الفصل الخامس فتطرقت فيه إلى "**الدراسة الفنية**" لهذه الأواني. وكان تصنيف مواضيعها حسب الترتيب التالي:

1- الزخارف الحيوانية و الآدمية.

2- الزخارف الهندسية و النباتية.

3- الزخارف الكتابية.

4- الزخارف الرمزية و العمائرية.

فحاولنا في كل هذه المواضيع استخراج الزخارف التي ظهرت لنا في من نماذج الأواني المختارة و التي جاء ذكرها في دليل هذه الدراسة.ختمت الدراسة بخاتمة تحتوي على أهم النتائج التي توصلت إليها في هذا البحث عن المطبخ المغربي و تجهيزاته منذ عصر المرابطين إلى العصر العثماني.طبع هذا البحث في جزأين الأول مخصص للفصول و الثاني خاص بالدليل و الملاحق و الفهارس.

البعد الزماني و المكاني للموضوع:

تبدأ الفترة الزمنية لدراسة الموضوع منذ عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، و تشمل هذه الفترة في حد ذاتها على بعدين هما: البعد المكاني ثم البعد الزماني، حيث تعاقبت فيهما عدة دول إسلامية مختلفة مصادر التأثير.

عرف هذا الجزء الجغرافي الذي كان يضم كل من تونس و الجزائر و المغرب عدة تسميات عند مؤلفي العرب و الغرب، منها: افريقية و المغرب و المغرب الأوسط و المغرب الأقصى و الزاب و بلاد البربر و برباريا. هذا من جانب أما من جانب آخر فلقد ارتبطت الأندلس لهذا القسم الجغرافي بحكم الموقع و العلاقات الوطيدة التي تربط القسمين.

يقتصر محور هذا الجانب على ذكر أشهر مدن المغرب الإسلامي بما فيها الأندلس، حيث كانت المدن الكبرى تمثل حواضر الدول المغربية.

و انحصرت فترة الحكم العثماني على ذكر تونس و الجزائر و قسنطينة.

حددت الفترة الزمنية من القرن 5هـ /11م إلى غاية العقد الثالث من القرن 13هـ/ 19م. و هكذا تشمل هذه الفترة الزمنية على عصرين متميزين هما: العصر الإسلامي و العصر الحديث.

فالعصر الإسلامي بالنسبة لموضوعنا يبدأ من القرن 5- إلى أواخر القرن 9هـ/11م إلى أواخر القرن 15م. و قد تعاقبت على حكمه عدة دول تأتي في مقدمتها:

أولا: دولة المرابطين (448- 541هـ/ 1056- 1145م) التي امتدت حدودها مابين المغرب و الأندلس و جزائر بني مزغنة و أشهر مدنها مراكش و جزائر بني

مزعنة و اشبيليا و مرسية. أما تونس و الشرق الجزائري لهذه الفترة المتزامنة، فكانتا تحت حكم دولة الحمادين(405- 547هـ/ 1007- 1163م) و أشهر مدنها القلعة و بجاية. ودولة الزريين (362_ 555هـ/ 973- 1161م) أشهر مدنها المهدية و القيروان الشيء الذي يجعلنا نعرج على هاتين الدولتين لأهميتهما في نفس الفترة الزمنية. ثم دولة الموحدين (524- 668هـ/ 1130- 1269م) التي وحدت بلاد المغرب الإسلامي لأول مرة منذ الفتوحات الإسلامية تحت راية خلافة واحدة و كانت كل المدن الكبرى السابقة الذكر قد وقعت تحت سلطانها.

ثم أعقبتها على حكم البلاد دول أخرى كانت لها مساهمات حضارية كبيرة مثل دولة بني نصر (بنو الأحمر) التي اتخذت حاضرتها غرناطة (629- 897هـ/ 1232- 1492م)، ودولة بني حفص (626 – 981هـ/1228- 1554م) التي اتخذت تونس حاضرة لها و دولة بني زيان و حاضرتها تلمسان (633- 962هـ/ 1236- 1554م)، ودولة بني مرين التي كانت حاضرتها مراكش (668- 875هـ/ 1228- 1470م).

ناحيتا تركيبة السكان و التعمير فقد كان يقطن هذا الجزء من العالم عدة شعوب مختلفة من بربر وعرب و يهود و صقالبة، وكانوا معظمهم يدينون بالإسلام والمسحية و طائفة منهم يدينون باليهودية. انعكست هذه الانتماءات العرقية و الدينية كلها على الحياة الاجتماعية. ولعل أكثر المجالات التي نجد فيها هذا التزاوج الصريح هو مجال الطبيخ، حيث تظهر لنا كتب الطبيخ تركيبات صقلبية و أخرى يهودية و مسيحية و أخرى بربرية بوضوح شديد. و رغم أن الدين الإسلامي هو الأكثر عبادة في هذا الجانب الجغرافي إلا أن الناس تأثروا بالديانات الأخرى و أصبحوا يقيمون الاحتفالات الدينية التي كانت هذه العناصر العرقية تحتفل بها في القديم مثل أعياد النيروز و الميلاد و العنصرة. و قد ذكر المؤلفون العديد من التركيبات التي كانت تجهز في هذه المناسبات. فيذكر كتاب الطبخ لابن رزين التجبي تركيبة "**الثريد المثومة المصنوعة في يوم النيروز**" و يذكر بن قزمان الحلويات التي كانت تصنع خاصة بهذا العيد و هي: "**المدائن**".

و سوف يأتي ذكر كل هذا بالتفصيل في عنوان: الغذاء و الشريعة الإسلامية في الفصل الأول من هذا البحث.

أما العصر الحديث الذي يبدأ من القرن(10- 13هـ/ 16- 19م.) فقد تميز بحكم العثمانيين في كل من تونس و الجزائر و أشهر مدنه تونس و الجزائر و قسنطينة و وهران. أما بالنسبة للمغرب الأقصى فكان تسلسل ظهور دولتي السعديين (986- 1011هـ/ 1578- 1602م) و حاضرتها مراكش، و العلويين بعدهم (1077 هـ/ 1666م). و تميز هذا العصر بسقوط الأندلس حيث اختفت من خريطة العالم الإسلامي (897هـ/ 1492م) و أدى هذا الاختفاء إلى هجرة السكان العرب و المسلمين الأندلسيين إلى مختلف بلدان المغرب الإسلامي، حيث استقروا فيها و تفرقوا على مدنها .و دائما من ناحيتي تركيبة السكان و التعمير فقد ظهر عنصران جديدان هما الأتراك العثمانيون و الأندلسيون المهاجرون و كان لذلك تأثير مباشر. و بهذا يدخل على المطبخ المغربي حيث عرف تقاليد و أصول جديدة مستمدة من المشرق والأندلس في الوقت نفسه. غير أن التقاليد التركية العثمانية لوحدها تعد ثورة حقيقية على المطبخ المغربي بحيث أحدثت تغييرات جذرية في عالم المطبخ و تجهيزاته المتنوعة خاصة في كل من دولتي الجزائر و تونس.أما الأندلسيون المستقرون في هذه البلاد فلقد عملوا على تثبيت إرثهم الحضاري اذ أصبح يشكل قاسما مشتركا بين كل سكان بلاد المغرب الثلاث.

و بالنظر إلى هذه الفترات الزمنية السالفة الذكر التي تعطي تسعة قرون، فإنها تبدو طويلة للوهلة الأولى و مع ذلك فأن دراستها ضرورية و لازمة في هذا المجال، حتى يتسنى لنا معرفة كل التطورات التي عرفها المطبخ خلال هذه المسيرة التاريخية و الحضارية لإبراز قراءة واضحة كاملة و شاملة و جديدة للموضوع ككل. كما أن التقسيم المنهجي للرقعة الجغرافية و امتداداتها الزمنية يساهمان كثيرا في إحداث توازنا عادلا للموضوع.

فصل تمهيدي: تطور مفهوم الطبخ عبر العصور

1– تطور مفهوم الطبخ عند القدماء

2– تطور مفهوم الطبخ عند المسلمين

1 – تطور مفهوم الطبخ عند القدماء

شكل المطبخ قطبا حضاريا هاما عند الشعوب كافة عبر التاريخ، حيث اختصت بتشكيله و تنظيمه جميع مجتمعات الحضارات الماضية على حد سواء. و قد كشفت لنا المخلفات الأثرية والوثائق المدونة بصمات كل مجتمع حضاري في هذا المجال على حدة، بالإضافة إلى التقاليد المحلية الأصلية لهذه المجتمعات في كل منطقة من مناطق العالم.

كان الطبخ منذ القديم محط أنظار المؤلفين و المؤرخين، لذلك احتفظ لنا التاريخ بعدة كتب خاصة و فقرات كاملة في مصادر أخرى تحمل ضمن سطورها تركيبات غذائية هامة تعود بنا إلى المئات، بل إلى آلاف السنين. و ترجع أقدم وثيقة مدونة حول الطبخ إلى الحضارة البابلية التي تؤرخ ب1750 ق.م، و هو التاريخ الذي يتزامن مع حكم الملك حمورابي المشرّع الأول في القوانين الوضعية في العالم.

والوثيقة هذه عبارة عن لوحيين(1) من الطين نقشت عليهما تركيبات غذائية كاملة بالحروف المسمارية. كتب في اللوحة الأولى خمسة و عشرون تركيبة غذائية، و تتكون واحد و عشرون تركيبة منها من غذاء اللحم أساسا و أربع تركيبات مجهزة بالبقليات. أما اللوحة الثانية فتضم سبع تركيبات غذائية مختلفة في ألوان طعامها. يعتقد الباحثون أن هذه الوثيقة ليست موجهة إلى عامة الناس بل

[1] – كما قامت مكتبة جامعة يال بالولايات المتحدة بإقامة معرض (من 1فبراير– 19 أفريل 2007) تحت عنوان الشرق الأوسط و المطبخ الإسلامي، تواصل في التقاليد.

Yale Babylonian collection, YBC4644

An exhibirtion at yale .Middle Eastern and Islamic cuisine, the tradition continues University's Sterlig Memorial library; February 1- April 19, 2007.

هي وثائق خاصة بالمعبد أو القصر الملكي استنادا على افتراضية أن الكتابة المسمارية لم يكن يعرفها عامة الناس، حيث كانت مقتصرة على الكتاب الذين كانوا يتعلمونها في مدارس تابعة للمعابد، و بعد تخرجهم يوجهون للعمل في القصور و الإدارات العامة و بعض المرافق التابعة للدولة بالإضافة إلى الحكام و التجار و أصحاب العقارات الذين كانوا يحسنون هذه الكتابة حتى يتمكنوا من تسيير ممتلكاتهم. لذا يعتقد أن نصوص التركيبات الغذائية كانت خاصة بأحد القصور و تدخل ضمن تسيير المطابخ الملكية.

استمر انتشار كتابة تركيبات الوجبات الغذائية عبر التاريخ عند المصريين و الإغريق القدامى و لكنها أصبحت تدون على أوراق البردي و أوراق الكتب. كما ارتبط الغذاء و الطبخ في العصر القديم خاصة في حوض البحر الأبيض المتوسط بالطب و الزراعة، فألفت الكتب في هذا المجال أيضا عند الإغريق و الفنيقيين و الرومان. و برزت عدة أسماء مثل ديوسكوريدوس الإغريقي

و ماغون (Magon) البونيقي الذي كان يعيش في قرطاج (1)، والمؤرخ الكبير بلاين الروماني (Pline) الذي كانت له مساهمات حول الغذاء، و ابيسسيوس قافيوس (Apicius Gavius) الذي يعد من أهم الأشخاص الذين ألفوا كتابا في الطبخ . و يعد كتابه لوحده، الذي يتناول فيه عددا من التركيبات الغذائية(2)، من أهم الكتب القديمة التي جمع فيها مجموعة كبيرة من التركيبات الغذائية التي قام هو بنفسه بإعدادها و تجربتها و دونها في كتاب خاص، والذي نشره الباحث أندري في بحثه حول الغذاء عند الرومان(3).

---

1 -Lacroix M.F**.**, « Afrique ancienne » in *Revue Africaine*, 1870, pp : 12 -97.

2- Apiciuis, *L'art culinaire De re-coquinaria*, texte établi et traduit et commenté par Jacques André, Paris 1965.

3- Andre J., L'alimentation et la cuisine à Rome, Paris, 1961.

كان هذا الطاهي مشهورا وغنيا و يحب الأكل و كان يقول عنه المؤرخ أثيني (Athanée) الذي عاش بعد أبيسيوس بقرنين من الزمن ما يلي: "كان يعيش في روما في عهد الإمبراطور تيبار(Tibère)، و كان غنيا جدا و كان اسمه أبيسيوس، فمن اسمه تشتق أسماء الحلويات "أبيسان". و كان ينفق سنويا على بطنه مبالغ مالية كبيرة. كما كان يسكن في منيتورن، و هي مدينة تقع في كمبانيا(1). كان أبيسيوس يحب أكل نوع من أنواع الجمبري يطلق عليه: (squilles) حيث كانت تباع هذه الأنواع بأثمان باهظة...فقيل له يوما أن النوع الموجود في شمال إفريقيا هو أكبر حجما من الذي هو موجود في منطقته. لم يضيع أبيسيوس وقته آنذاك، فركب السفينة و توجه إلى شمال إفريقيا، و صادفته أثناء رحلته هذه عاصفة هوجاء. و عندما وصل إلى الساحل كان خبر قدومه إليه قد سبقه، و ذاع و انتشر بين الصيادين. فجاء هؤلاء الصيادون لملاقاته في عرض البحر، و عرضوا عليه أجمل ما عندهم من هذا النوع من الصيد. و قبل أن ينزل أبيسيوس من سفينته أرضا، تفحص كل ما عندهم ثم سألهم إن كان بحوزتهم نوعا أكبر حجما من الأنواع التي عرضت عليه، لأن ما شاهده بين أيديهم كان يشبه النوع الموجود في مدينته، فأجابوه بالنفي، فلم يعجبه الأمر و أمر بحارته بالرجوع على أدراجهم في اليوم نفسه(2).

كما جمع أبيسيوس كل التركيبات التي كانت موجودة في زمانه و نشرها في كتاب له الذي أسماه الطبيخ (De-recoquinaria). و يعد هذا الكتاب اليوم من أقدم الكتب التي تصلنا عن فن الطبخ.

---

[1] – **كمبانيا:** منطقة تقع في وسط ايطاليا. يحيط بأراضيها الخصبة مضيق نابولي كما تطل أراضيها على بركان فيزوف.

[2] - Gobert E.G., « Références historiques des nourritures tunisiennes » in *Cahier de Tunisie*, 4eme trim, 1955, p.508.

و ما يلفت الإنتباه و يثير الفضول لدى تصفحه و التمعن فيه هو اكتشافنا ضمن تركيباته المذكورة، تركيبة خاصة بنوميديا وهي تركيبة :" الدجاجة النوميدية"(1). كما وجدنا تركيبة أخرى خاصة بتونس أو افريقية ترجع أصولها الى الفنقيين ألا و هي الحريرة البونية (pultem punicam).(2) و لكن جاء ذكرها عند المؤرخ كاتن (Caton) (أنظر الملحق رقم 1-2)

كان للغذاء إذن في العهد الروماني مكانة خاصة. كما ورث الرومان كل النظام الإغريقي المطبق في هذا المجال، فأصبح المطبخ الروماني مجهزا بكل التجهيزات بما فيها المستوقد و الفرن و المخازن لحفظ المؤونة. و كانت معظم الأواني مشكلة من الفخار، و منظمة و مرتبة ترتيبا محكما في مساحة المطبخ نفسه، منها الأواني التي كانت خاصة بالطهي، و منها الخاصة بالتقديم، و منها الخاصة بالحفظ. و كانت كل آنية تحمل اسما مميزا و قائمتها طويلة. إلا أننا نجد كل لفظ من ألفاظها مدروسة في المعجم الإغريقي – الروماني للباحثين درنبرغ و ساقليو (dictionnaire Dremberg-Saglio) و الذي سبقت الإشارة اليه في المقدمة .

فكان العهد الروماني يتميز بالرخاء و التقدم، و كانت المائدة أجمل ما يكون خاصة أثناء تقديم الطعام، فهي اضافة الى التنوع الغذائي فكانت مزدانة بأواني الفضة و الذهب و هذا في البلاط و البيوت الغنية. و كان الرومان يتناولون ثلاثة وجبات في اليوم و يطلقون عليها الإصطلاحات التالية: جونتاكولوم (Jentaculum Jontaculum) و هو فطور الصباح و يتكون من قطعة خبز مغمسة في شراب النبيذ و مرشوشة بالملح، ويتناولون بعدها العنب و الزيتون و الجبن و الحليب

1- Apiciuis, Op.Cit., p.177

2 - Caton M.P. : *Agriculteurs latins*, (coll.Nisard), ch.85 – 86, p.27.

و البيض. ثم يأتي البونديوم (Pandium) الذي يحضر بعد الفطور بست ساعات، و يتكون من تركيبات صلبة و ساخنة أو باردة حسب المواسم.

أما الغذاء الرئيس فيطلقون عليه السنا(Cena) الذي يحضر بين منتصف النهار و غروب الشمس. و من بين الوجبات الهامة التي كان الرومان يتناولونها فيه هي الحساء (puls) الذي كان يعوض الخبز(1).

كان الطهاة يبذلون قصار جهدهم في الطبخ عند وجبة العشاء أو(Cena) . كان هذا الطعام في الأصل يتكون من وجبتين ثم تطور الى ثلاثة وجبات ، تتمثل الوجبة الأولى و هي خفيفة في الرخويات و أنواع خفيفة من أصناف الحوت و البيض و السلاطة و غيرها و يطلق عليه (gustus,gustutio) و كان يتناول معها المشروبات الكحولية الممزوجة بمحضرات اخرى تتكون من 5/4 من عصير العنب و 5/1 من العسل أو 11/10من عصارة العنب و 11/1 من العسل و هذا لتحضير المعدة للوجبة الثانية. تأتي بعدها الوجبة الثانية و يقدم فيها الأطباق على صينيات(ferculum) موضوعة فوق حوامل (repositorium) و كانت التركيبات الغذائية تقدم حسب الأولية و يطلق عليها اصطلاحات الأولى و الثانية و الثالثة (prima ;altera, tertia cena). أما الوجبة الثالثة فكانت تتكون من التحلية التي تتكون من الحلويات و الفواكه و يطلق عليها (mansae secondae) و بها ينتهي العشاء(2).

كما خصصوا وجبات موسمية ودينية وحتى جنائزية، حيث عثر في المقابر على طاولات جنائزية (Mensa)، و هي عبارة عن كتل حجرية مستطيلة الشكل نحت على جزءها الأعلى مجموعة من أشكال الأواني كان يوضع فوقها طعام الميت تمثل هذه الأشكال صحفات و أقداح و أواني بيد وصحون و ملاعق و مناخل

---

[1]- Guh E., et Koner W., *La vie antique – manuel d’archeologie*, 2eme partie ; Rome, 1913.p.341.

[2]- Guh E., et Koner W., Op.Cit., p.342.

و أباريق و أطباق الحوت. فهي تمثل حقيقة طاولة أكل كاملة. حيث كان لطعام الميت دلالة و رمزية خاصتين، يقدمه الأقرباء من الأحياء الذين كانوا يعتقدون بتواصل العالمين: الأحياء و الأموات.[1] (الصورتان: 01- 02)

الصورة 01 : طاولة جنائزية من حجر الكلس من الفترة الرومانية -القرن الثالث الميلادي- وجدت بسور الغزلان - الجزائر- حفر على سطحها الأفقي أشكال أواني تقديم أكل الميت، تتمثل في صحفتين و طبق لتقديم السمك ومقلاة. محفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة . (الدليل تحفة 1)

[1]- De-Ridder, « Mensa » in *dictionnaire des antiquités greques et romaines*, Drembert-Saglio, t.3, 2eme partie, (C-M) Paris, 1918, pp : 1720-1721

الصورة 02 : طاولة جنائزية من حجر الكلس من الفترة الرومانية تعود إلى القرن الثالث الميلادي. وجدت بسور الغزلان، الجزائر، حفر على سطحها الأفقي أشكال أواني تقديم أكل الميت و تتمثل في صحفة و طبق تقديم السمك ومقلاة وقدح.المتحف الوطني للآثار القديمة. (الدليل، تحفة 2).

كان الرومان يستعملون للحصول على النكهات، تركيبة خاصة ورثوها عن القدامى كانوا يخلطونها في معظم طبخاتهم يطلق عليها القاروم (Garum) (1).

يعرّف القاروم على أنه عبارة عن خلطة تتكون من مزيج من السمك و الملح والأعشاب. كان الإغريق القدامى و الفنيقيون يستعملونه و هم أنفسهم ورثوه عن البابليين. و لقد ترك لنا المؤرخ قارجيليوس مارسيليوس (Gargilius Marcialius) وصفة لهذا القاروم و هي كما يلي :" يوضع السمك بأكمله في جرة كبيرة محكمة الصنع و يوضع معه الأعشاب منها الشب و القصبر و بقلة من فصيلة التقوية و بقلة من فصيلة المركبات و الفيجن و النعناع و الزعتر، و يغطى الكل بالملح . و يترك

[1] – هي صلصة تتكون من الأعشاب و السمك تستعمل لتعطي نكهة التوابل.

الجميع يتفاعل لعدة أسابيع. حينها تكون كل المواد قد تفاعلت فيما بينها بواسطة حامظ لبنيك، و يكون السمك قد تآكل بنفسه بفعل الحرارة. و يساعد الملح من أبعاد كل تعفن الذي قد يحدث. و بعد التخمير تصبح الخلطة سائلا و صالحة لاستعمال

و هذا هو القاروم.(1) عموما كان القاروم يلعب نفس الدور الذي تلعبه التوابل خاصة وأن هذه الأخيرة كانت لم تظهر بعد.

و كان يصنع بكميات كبيرة في البيوت و في المصانع و يتم تخزينه في جرار كبيرة و أيضا في جرار خاصة مزودة بمقبض واحد يطلق عليها اصطلاح(Garum Urcei) (الصورة 03). كان القاروم يصنع في العديد من البلدان الواقعة حول البحر الأبيض المتوسط كما كان بعض الأشخاص قد تخصصوا في صناعته و كانوا يكتبون أسماءهم على هذه الجرار(الشكل 01) و تحتفظ لنا العديد من المواقع الأثرية على أثار لمصانع القاروم نذكر منها على سبيل المثال مواقع: ليكسوس بالمغرب و بايلو كلوديا (baelo claudia) بمدينة طريف قرب قادس باسبانيا، و مدينة تيبازة الجزائر.(الصورة 04).

[1] - Plouvier L. : *L'Europe se met à table*, Bruxelles, 2000 p. 40

الشكل 01 :جرة خاصة بالقار و مأخوذ من لوحة فسيفسائية

الصورة 03 : لوحة فسيفسائية تمثل جرة لحفظ القاروم تحمل اسم Nascauri

الصورة 04 : آثار مصنع القاروم بتيبازة

يدخل استعمال هذا القاروم في التركيبات الغذائية أثناء الطبخ و يذكر لنا أبيسيوس عددا منها و تكمن وظيفته في تزويد التركيبات الغذائية بنكهات مميزة .

و إلى جانب هذا فقد شكلت الحبوب طيلة الفترة القديمة المصدر الأول للغذاء عند كل الطبقات الاجتماعية و كانت تشتمل على ثلاثة أنواع و هي:

–الحبوب و الطحين المقلو.

– الحساء.

– الفطير و الخبز.

شكل الخبز غذاء أساسيا للسكان البربر في الفترة القديمة و لقد ذكر ذلك المؤرخ بركوب في القرن الخامس الميلادي حيث قال: أن الأهالي يأكلون خبزا غليظا.

كما أشار هذا المؤورخ الى أن مدينة تيمقاد(1) كانت معروفة بزراعة الحبوب(2). و يذكر بعضهم أيضا أن الملك النوميدي ماسينسا كان يتناول خبز الفطير عندما كان يدخل في خيمته(3).

و يري الباحثون أن ظهور الحساء قد سبق ظهور الخبز من ناحية الفترة الزمانية و بالتالي فإن الخبز يعد أكثر حداثة من الحساء. و كان القدماء يتحصلون على أنواع عديدة من الطحين والدقيق من الحبوب، و كان البعض من هذه المشتقات

[1] – **تيمقاد:**هي مينة رومانية تقع في ولاية باتنة جهة الأوراس في الشمال الشرقي للجزائر, عرفت بالآثار الرومانية تماقودي التي أسسها الإمبراطور الروماني تراجان سنة 100م و احتلت رتبة مستعمرة رومانية تحتل المدينة مساحة تبلغ 12 هكتار تضم أثار المعابد و قوس النصر و المساكن و الساحة العامة و الحمامات و غيرها من المرافق العامة الأخرى.صنفت كمعلم عالمي من طرف اليونيسكو سنة 1982.

[2] - Courtois Ch., Les Vandales en Afrique, Paris 1955 p124.

[3] - Shaw Th., Voyage de monsieur Shaw ,M.D. dans plusieurs provinces de la Barbarie et du Levant contenant des observations géographiques , physiques , philologiques et melées sur les royaumes d'Alger et de Tunis, sur la Syrie ,l'Egypte et l'Arabie petrée, avec des cartes et des figures , traduit de l'anglais t.1.1743,p. note(a)

يشبه بعض الأنواع الموجودة لدينا حاليا في شمال إفريقيا مثل الدشيشة و الفريك و المرمز(1)، جاء ذكر هذه الدشيشة عند الكثير من المؤرخين القدامى أمثال ماغون(Magon) و بلاين (Pline) و كان يطلق عليه اصطلاح أليكا(Alica)(2). فتوارثت اذن الشعوب القديمة هذا الإرث و بقي مستعملا الى يومنا هذا في دول شمال افريقيا و حوض البحر الأبيض المتوسط لكن تحت عدة تسميات منها : البرغل و الفريك و دشيشة المرمز وغيرها.

أن هذا النوع المعين من الدشيشة كان يحضر في هذا الجانب من العالم و مستخرجة من دشيشة القمح الصلب، حيث كانت توضع كميات من القمح الصلب و هو في قشوره داخل قدور مملوءة بالماء و توضع على نار قوية، فبعد أن يغلي الماء بالقمح، يصفى هذا القمح من الماء و يجفف تحت الشمس لمدة تتراوح ما بين 5 و 7 أيام، و بعد تجفيفه يطحن برحا اليد أو يدق بمهراس الخشب، ثم يترك الطحين المتحصل عليه يجفف مرة أخيرة تحت الشمس حتى تذهب الرياح عنه كل القشور.

و كان القدماء ينصحون دائما باستعمال مهراس من الخشب لدق الحبوب بدل من استعمال مهراس الحديد الذي كان يعمل على كسر الحبوب بدل سحقها للحصول على هذا الطحين.

و هكذا كانت الحبوب بصفة عامة تشكل في كل بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط:ايطاليا – بلاد الإغريق– شمال إفريقيا و في كل الحضارات عند الفنيفيين و النوميديين و الرومان المادة الأساسية للغذاء. تبنىّ العرب و البربر هذا الإرث القديم اذن و عملوا على تجديده في العصر الإسلامي.

---

[1] - Gobert E.G., « Références historiques des nourritures tunisiennes » in Cahiers de Tunisie, 4eme trimestre, 1955, p.510.

[2] - Ibid, p.504.

2- تطور مفهوم الطبخ عند المسلمين

لا شك أن المسلمين قد عرفوا فن الطبخ و اعتنوا به في حياتهم، شأنهم في ذلك شأن الشعوب الذين سبقوهم. إلا أن الدين الإسلامي قد نظم و حدد أنواع المأكولات التي لا تتنافى و تعاليم الدين الحنيف و لذلك فإننا لا نستبعد حدوث التطور في فن الطبخ الذي عرف تطورا كبيرا. و يعبر عن هذا التطور كتب الأغذية

و الطبيخ الى جانب كتب التاريخ التي ألفها المسلمون. كما شهد العالم الإسلامي استقرارا سياسيا أدى الى حرية تنقل الناس بين المغرب و المشرق، و بين بلدان العالم الإسلامي و الغرب المسيحي مما أثر هذا كله على طبع التقاليد و التنوع في الأغذية و الأطعمة.

يقول ابن سيار الوراق الذي كان يعيش بالعراق في القرن الرابع الهجري – القرن العاشر الميلادي ، في كتابه الأغذية و إصلاح الأدوية و المأكولات: "إن ملاذ الدنيا تنقسم إلى ستة أقسام وهي المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموح. وأفضل هذه الأقسام وأهمها المأكول. إذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة"(1). هكذا شكل الغذاء منذ البداية النواة الأولى التي بني عليها المجتمع البشري. و نظرا لهذه الأهمية عني به الخاصة و العامة عناية كبيرة في الفترة الإسلامية.

شهد الغذاء إذن اهتماما بالغا و أدرج تحت عنوان" الطبخ "و يقول ابن رزين التجبي الذي كان يعيش في الأندلس في القرن السابع الهجري _ الثالث عشر الميلادي ما يلي:" الاهتمام بالأغذية التي هي قوام صحة الأبدان، و أول الأسباب في

[1]– ابن سيار الوراق، كتاب الطبيخ نشره الباحث دفيد فريدمان في موقع النات تحت عنوان:

David Frierderman : Pages from kitabal tabikhby Ibn Sayyar al warraq , edited by Kaj Ohnberg and Sahban

اعتدال مزاج الإنسان، و التأنق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الإحكام و الإتقان"(1) أصبح الطبخ فنا قائما بذاته، فتفنن الإنسان فيه عبر التاريخ لكسب الأبدان الصحة و العافية والتمتع بالنعمة، فالأكل نعمة حسب المقولة المشهورة. و لذلك كان منذ البداية للأطباء دخل كبير في إرشاد الناس في كيفية تركيب الأغذية و طبخها فيقول حاجي خليفة في كتابه كشف الضنون:" علم طبخ الأطعمة و المعاجين، و هو علم يعرف به كيفية تركيب الأطعمة اللذيذة و النافعة بحسب الأمزجة المخالفة و كيفية تركيب المركبات الدوائية من جهة الوزن و التقديم و التأخير و هو من فروع الطب غير طبخ الأطعمة."(2)

و بناءا على ما تقدم، حرص الإنسان على تناول غذائه فيقول ابن سيار الوراق في موضع آخر:"وجد في خزائن كسرى خوان مرصع بالجواهر مكتوب عليه بالذهب: ليكن طعامك من أجود الغذاء تحكم به أساس جسدك ، و أعلم أنك تأكل ما تشتهي و ما لا تشتهي فهو يأكلك فلا تقارب الشبع و لا الجوع". و قال عمر بن هبيرة: "عليكم بمباكرة الغذاء فان فيه خلال ثلثة يطيب النكهة و يطفئ المرة النيرة و يعين على المرورة فلا تتوق النفس إلى طعام غيرها"(3)

و تعدد أنواع الغذاء المقدم و المتكون من عدة تركيبات في الوجبة الواحدة ، حيث أطلق العرب عليه منذ القدم أسماء مختلفة و حسب المناسبات المختلفة، فسموا طعام العرس الوليمة، و طعام الفراغ من البناء الوكيرة، و طعام المأتم

[1]- ابن رزين التجبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان ، تحقيق بن شقرون، لبنان 1984 ص 29.

[2]- حاجي خليفة، كشف الظنون عن أسامي الكتب و الفنون، ج.2 ، ص. 1095

[3]- ابن سيار الوراق، المصدر السابق، ص 15 .

الوضيعة،وطعام الختان الغديرة، و طعام الولادة الخرس، وطعام الذبح عن الولدالعقيقة و طعام القادم من السفر النقيعة و كل طعام يصنع لدعوة مأدبة (1) .

شكل طعام شبه الجزيرة العربية النموذج الأول لطعام المسلمين في البلدان التي فتحوها اضافة الى رصيدهم القديم و هذا اقتداءا بسنة الرسول صلى الله عليه و سلم. و كان طعامهم هذا زهيدا و يتمثل في الماء و التمر و الخبز الذي كان يتخذ من الشعيرالى جانب خبز الدقيق لكنه كان قليلا لأن دقيق القمح كان يجلب من بلاد الشام. و كان المسلمون العرب يأتدمون الخبز و الزيت و الخل أو اللبن أو الزيت بالملح أو القديد و قد يفتتونه و يطبخونه و يعملون الثريد الذي يعد طعام العرب و كانوا يصنعون الحساء من حبات الشعير و بعض الخضار و قد يتخذون حساء من الدقيق أو النخالة أو اللبن و قد يضيفون اليه عسلا و يسمى التلبينة(2)، و تدل ألفاظ التركيبات على الأصل العربي مثل المضرة و سميت بذلك لأنها تطبخ باللبن الماضر و هو الحامض و كذلك الهريسة و سميت بذلك لأنها تهرس أي تدق و أما العصيدة فلإنها كانت تعصد أي تلوى(3).

و لما آلت الخلافة للآموين في بلاد الشام أمر الخليفة عبد الملك بن مروان بتعريب الدواوين التي انطلقت معها حملة لتعريب الكتب القديمة و التي ازدهرت في العصر العباسي بعد أن انتقلت عاصمة الخلافة الإسلامية في بغداد، وازدهرهذا النشاط خاصة في العصر العباسي المشهور بالعصر الذهبي و تواصل طيلة الخلافة الإسلامية، حيث ترجم العديد من الكتب الفارسية و الإغريقية إلى اللغة العربية، و لعبت دار الحكمة(4) ببغداد دورا أساسيا في ذلك.

1- بطانية (محمد ضيف الله) ، الحياة الإجتماعية في صدر الإسلام ، المدينة المنورة، 1988، ص.188

[2]- بطانية (محمد ضيف الله) ، نفس المرجع ، ص 172

[3]- نفسه. ص170

[4]- **دار الحكمة:** مكتبة تأسست في ظل الخلفاء العباسيين (هارون الرشيد و الأمين و المأمون) جمع فيها كل الكتب القديمة و المترجمة ، و كانت تعد ملتقى لكافة العلماء و الأدباء و الفلكيين و غيريهم من رجال العلم.

و من كل أعمال الترجمة، كان للطبخ حظ وافر منها مثله في ذلك مثل بقية العلوم و الفنون الأخرى. بل و بلغ أوج ازدهاره حيث تفنن الطهاة في طبخ التركيبات الغذائية مقلدين بذلك التركيبات الغذائية الفارسية خاصة، و احتفظت الكثير منها باسماإها الأصلية في الحضارة الإسلامية حيث تطور الأمر و أصبح الخلفاء و الأمراء بأنفسهم يهتمون بإعداد الطعام و كانوا من أمهر الطباخين حتى ألفوا كتبا فيه، فيقول مجهول في كتاب الطبخ ما يلي «...و هذه الخلال التي دعت كثير من الخلفاء و الملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم و منهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ و ألفوا في ذلك كتبا كثيرة، فمنهم أحمد بن المعتصم(1) و إبراهيم بن المهدي (2) و يحي بن خالد و المعتمد و عبد الله بن طلحة ثم أناس من بعد هؤلاء العلماء و الكتاب و الوزراء و خواص الناس"(3)

استمد هؤلاء إذن جميعا إلهامهم في هذا العلم إن صح التعبير من الحضارات السابقة، فاجتهدوا في ترجمتها وأضافوا عليها الكثير، و لعل أهم الكتب التي أمدت الخاصة و العامة بالإلهامات و أولها هو كتاب الوراق، و هو المعروف بأبي محمد المفضل بن نصر بن سيار، الذي ألف :"**كتاب الطبيخ و إصلاح الأغذية و المأكولات و طيب الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطهاة و أهل اللب**" تناول فيه جملة من التركيبات الغذائية الفارسية المشهورة. كما نجد إلى جانبه عددا آخرا من ترجمات الكتب الإغريقية المؤلفة في الأغذية مثل كتب جالينوس(4) و ابقراط (5) و ديوسكوريدس(6). و قبل هذا يذكر بن النديم قائمة أخرى من

---

[1]– **أحمد بن المعتصم** : هو ابن الخليفة العباسي المهدي

[2]– **ابراهيم بن المهدي** : هو آخو الخليفة العباسي هارون الرشيد من الأب (ت.839م)

[3] – مجهول ، *كتاب الطبيخ*، ورقة. 22

[4]– **جالينوس**، هو طبيب اغريقي

[5]– **ابقراط**، هو أبو الطب اليوناني

[6]– **ديوسكوريدس**، هو صيدلاني اغريقي

الطباخين الآخرين من المشرق الذين ألفوا كتبا كثيرة حول الطبيخ و الأغذية منهم:" الحارث بن بسخنر وابن مساويه وأحمد بن الخطيب الانباري و إبراهيم بن العباس الصولي وعلي بن يحيي المنجم و الرازي و جحظة البرمكي الذي كتب كتابا آخرا أسماه:" كتاب السكباج" و وكشاجم محمود بن الحسين بن السندي بن شاهك (360هـ) كما نجد:" كتاب الأشربة" للأهوازيين الحسن والحسين ابني سعيد و "كتاب السكباج وفضائلها" لعبد الله بن أحمد بن أبي طاهر، و كتاب:"دفع مضار الأغذية" للرازي أبي بكر. معظم هذه الكتب أتلفت لكن البعض منها بقي متداولا مثل كتاب الرازي و بن ماسويه.(1)

و كان الطهاة و الخلفاء و العلماء عند تأليفهم كتب الطبخ يرجعون إلى الكتب القديمة المترجمة فكانوا دائما يقتبسون منها فقرات كاملة و يضيفون عليها تركيباتهم و تجاربهم الخاصة في فن الطبخ. و بقي هذا التقليد مستمرا لعدد من القرون.

كما ذكر عددا ما الأدباء أنواع الأكلات التي كانت متداولة في زمنهم و نجد عددا منها يرجع للعهد العباسي مثل قصص:" ألف ليلة و ليلة" أو في كتاب: "البخلاء" للجاحظ الذي قدم فيه جزءا كبيرا في ذكر غذاء العرب قبل الإسلام(2).

و نجد اقتباسات أخرى كثيرة عن أبيات شعرية في كتب الرحالة و الجغرافيين مثل كتاب مروج الذهب لصاحبه المسعودي(3)

و لم يكتف هؤلاء جميعا من ذكر أسماء الأكلات و تركيباتها فحسب بل اتخذوا من موادها أبطالا و وظفوها في قصص خيالية مبدعة تدل حسب رأيي تفوق اللغة العربية على كل لغات العالم. و يأتي في مقدمة هذه القصص رائعة

---

[1]– ابن النديم ،الفهرست ، فلغل 1871،ج1،ص، 277 – 278– 358

[2] - Rodinson M., « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine » *Revue d'Etudes islamiques*, Paris, 1950, p.113.

[3] – المسعودي، *مروج الذهب*، ص 175.

(كما أراها) المؤلف أحمد بن يحي بن حسن المعروف جده الحجار و هي قصة كتبت في مصر و ترجع للعصر المملوكي في القرن 9هـ/15م و لقد أسماها :"**الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق**" و يكون بطل هذه القصة لحم الضأن الذي اتخذ منه المؤلف شخصة الملك، ثم يأتي بعده العسل الذي قدمته المقاليس على حواضر السوق و احتوى على العقول و النفوس. فلم يتحمل الملك هذه المكانة و صارت الحرب بين لحم الضأن و العسل. و يظهر لنا المؤلف أثناء هذه الحرب عددا من الأغذية منها ما وقف لصف لحم الضأن و منها ما انحاز للعسل. (1)

إن القصة جميلة و مشوقة، و ليس ذلك فحسب بل يمكن للباحث في التاريخ و الحضارة الإسلامية أن يستخرج منها ككل عددا من المعطيات التاريخية التي كانت سائدة في عهد المؤلف مثل تقنية التخطيط في الهجوم العسكري، و ألفاظ الأواني المستعملة، و نمط الحياة اليومية العامة و الخاصة، وأسماء الأكلات التي كانت سائدة في مصر و في المغرب و الشام في القرن9هـ/15م إضافة الى أمور أخرى. كما نجد أمثلة أخرى من القصص في الأمثلة و القصائد الشعبية و من الجزائر على سبيل المثال نذكر قصة وادي مزاب التي يصبح فيها التمر هو البطل و يتخذ اسم المهنية و ينافسه الكسكس الذي يتخذ اسم الطعام(2). و في مدينة الجزائر نجد قصيدة فيها جدال كبير بين القهوة و الشاي (3) كما يطلق عليه بالعامية،

[1] – أحمد بن يحي بن حسن، الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق، نشرته Manuela Marin, « Sobre Alimentacion t sociedad (El texto Arabe de « La guerra in Quantara XIII,1992pp : 83-118

[2] - Charlet (lieutenant) : « Les palmiers du Mzab : premiere partie : légenge sur le palmier » *Bulletin de la societé de geographie D'alger*

[3]– يطلق على الشاي بالعامية الجزائرية اللتاي.

حيث احتكما كل منها عند القاضي ليبين لهما الأطيب بينهما.(1) و الأمثلة كثيرة في الأمثال الشعبية عند مختلف المدن الإسلامية و لا يزال هذا النوع من الكتابات لم يلفت انتباه الباحثين بما فيه الكفاية، اذ يعد هذا المجال لوحده بحر اتنوغرافي و حضاري يطل على كل المجالات.

انتقل إرث الطبيخ المشرق الإسلامي إلى المغرب الإسلامي و الأندلس منذ الفترة الأموية مع تنقل الموجات البشرية التي كانت تأتي تارة مستوطنة مثل الأمويين و تارة مهاجرة مثل العديد من الشعراء و المبدعين مثل زرياب . و استمر هذا التنقل طيلة الفترات التاريخية. و هكذا تفنن الإنسان المغربي في طبخ طعامه و تعدد و تنوع تنوعا كبيرا و غنيا مثل ما هو الحال بالنسبة للبشرية على وجه الأرض، فإضافة إلى الرصيد القديم الذي كان يميز الغذاء المغربي فإنه قد طرأ عليه إضافات جذرية في العصر الأموي بالأندلس و الفترة الزيرية و الحمادية بالمغربين الأوسط و الأدنى، و كان مصدر هذا التغيير مستمد من التقاليد الفارسية و الإغريقية التي أدخلت على الحضارة الإسلامية في العصرين الأموي و العباسي و انتقلت الى بلدان المغرب مع عصر الولاة للخلفاء الأمويين و العباسيين.

كما تعزز و تنوع الطبخ في الفترات الأغلبية و الفاطمية و الحمادية حيث كثر تنقل الناس بين العدوتين وبين المغرب و المشرق، واستمرت التأثيرات بين الشرق و الغرب طيلة الفترات المرابطية و الموحدية و الزيانية و الحفصية والمرينية .

و كان التأثير واضحا على التقاليد الجديدة في الأغذية و الأطعمة. فراح المؤلفون المغاربة طيلة الفترة الإسلامية يأخذون من الترجمات الأولى على مر القرون التي اجتهد فيها المشارقة و لعل ما يدل على ذلك هي الكتب و الرسائل التي تبين لنا ذلك هي مخطوط "**رسالة في الأغذية**" لأبي مروان بن زهر الذي عاصر

[1]– من تراث الموسيقى الشعبية الجزائرية العاصمية.

المرابطين و الموحدين ، ثم "**كتاب الطبيخ**" لمجهول أندلسي الذي ألفه في القرن الثالث عشر ميلادي و أعيد نسخه في القرن السابع عشر ميلادي ، و كتاب "**رسالة في الأغذية**" لأبي بكر عبد العزيز الأربولي التي ألفها في القرن الخامس عشر الميلادي حيث عاصر دولة بني نصر بالأندلس.

من الأسماء القديمة التي ورد ذكرها في هذه الكتب رغم أنها مغربية التأليف نجد: أنو شروان و جالينوس و ابو قراط(1) و هي كلها أسماء لمؤلفين عاشوا في العصر القديم في كل من بلاد فارس و بلاد الإغريق. نلاحظ أنه و بعد مرور أكثر من ثمانية قرون من ظهور ترجمات لكتبهم في المشرق الا أن هذه الأسماء بقيت متداولة طيلة العصر الإسلامي في المغرب.

يتفق جل المؤرخين على أن زرياب(2) الموصلي هو الذي كان له الفضل في نقل جانب من هذا الإرث المشرقي إلى المغرب الإسلامي و الأندلس.يقول المقري:" و من الواردين على الأندلس من المشرق رئيس المغنين أبو الحسن علي بن نافع، الملقب بزرياب مولى أمير المؤمنين المهدي العباسي، زاد في أوتار عوده وترا خامسا اختراعا منه. واخترع مضراب العود من قوادم النسر معتاضا به من مرهف الخشب، و كان عالما بالنجوم و قسمة الأقاليم. و كان زرياب قد جمع إلى خصاله الفنية لطف المعاشرة و آداب المجالسة و طيب الحادثة و مهارة الخدمة الملوكية"(3)

كما أدخل على الطبخ و تقديمه ترتيبات جديدة لم يكن أهل المغرب يعرفونها فيذكر المقري دائما في هذا الخصوص عن زرياب الموصلي ما يلي: "و هو أول من اجتنى بقلة الهليون(4) المسماة بلسانهم الإسفراج، و لم يكن الأندلس يعرفونها قبله. و مما اخترعوه من الطبيخ اللون المسمى عندهم التقفايا.

---

[1] – مجهول، *كتاب الطبيخ*، ورقة 50 .

[2] – **زرياب** : هو أبو الحسن بن نافع الملقب بزرياب قدم من بغداد الى الأندلس، و هو لقب غلب عليه ببلاده من أجل سواد لونه، مع فصاحةلسانه

[3] – المقري، *نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب*، حققه د. رجان عباس، المجلد الثالث ، بيروت، 1988ص127.

[4] –الهليون هو نبتة اتخذت كخضار.

و هو مصطنع بماء الكزبرة الرطبة محلى بالسنبوسق و الكباب، و يليه لون التقلية المنسوبة إلى زرياب (1).

و أدخلت على المغرب تقاليد خاصة بترتيب الطعام في المائدة و كيفية تجهيزها، فيقول دائما المقري: "أدخل عليهم نظام جديد لتقديم الأطعمة و ترتيبها عند تناوله. و مما أخذه عنه الناس بالأندلس تفضيله آنية الزجاج الرفيع على آنية الذهب و الفضة، و أثاره فرش أقطاع الأديم اللينة الناعمة على ملاحف الكتان، و اختياره سفر(2) الأديم لتقديم الطعام فيها على الموائد الخشبية إذ الوضر يول عن الأديم بأقل مسحة"(3)

و بناءا على هذه المعطيات الجديدة أصبح الناس من الطبقات العامة و الخاصة، أفرادا وجماعات يعملون على تطوير آداب المائدة وأنواعها، التي استمدت مقوماتها بما كان مستعمل في القديم و إضافة الجديد والآتي من الأمم الأخرى. هكذا تكونت مفاهيم وعادات وتنوعت الأطعمة عند العامة و الخاصة، فكانت العامة يتوقون أيضا إلى الصعود والتخلق بما درجت عليه الخاصة. مجهول: "كيفية استعمال ألوان الأطعمة و ما ينبغي أن يقدم و يؤخر منها. فأول ما بدأ بتقديم: المؤنثة مثل البقلية المكررة و التفايا بأنواعها (4) و من بعدها من الألوان الجملي(5) ثم لون المثلث(6) ثم لون المريثم المخلل (7) ثم

---

1 – المقري، المصدر السابق، ص127.

2- جمع سفرة

3- المقري، لمصدر السابق، ص 127-128.

4 – **التفايا:** تحضر بلحم الضأن الفتي السمين و يضاف لها الملح و الفلفل و الكزبرةاليابسة و شيء من ماء البصلة

5- **الجملي:** يطبخ بلحم البقري أو السمك

6 – **المثلث** : اللحم المطبوخ بالأبازير و اللفت و الخل و الزعفران و البنادق و يعقد بالبيض

7 –**المريثم:** المخلل

المعسل(1) ثم الفرطون(2) ثم المعسل ثانية فهذه ذكر الألوان الشعبية و ترتيب أكلها و قد كان كثيرا من أكابر الناس و أتباعهم رسموا أن يوضع على كل مايدة بين يدي الرجال ألوان منفردة لون بعد لون لأخر مرتبة و هو لهم أحسن من أن يجعل أغطرة كثيرة كلها على المائدة وأجمل و أكثر تأدبا و أطرف و هي طريف أهل الأندلس و الغرب رؤساءهم و خواصهم و ذي الفضل من أهلها من أيام عمر بن عبد العزيز و بني أمية و هلم"(3) كما أن لهذا التقليد اثر في إتباع نظام لحفظ الصحة فيقول بن زهر:"كل ما هو غليظ يقدم في الألكل ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى من الهضم من أعلاها، و الألبان تقدم و الثرائد و الجبن و الهرايس و الإسفنج و كذلك الأطرية و لحوم البقر و الغنم المسمنة و القديد و الحوت.و الحبوب المقلوة تقدم ليجود هضمها و تقدم أيضا البقليات. و في آخر المآكل تستعمل المشويات التي قد نظجت، فالحلواء كذلك تؤخر و كذلك الفواكه. و المخلولات النضجة التأخير بها أولى إلا أن تكون المعدة ضيقة جدا فإنها حينئذ يختار انهضامها فنقدمها.(4)

و نتج عن هذا التقليد الجديد اتخاذ ترتيبات في بيت الأكل فكانت توضع في قسمه الخلفي محل لوضع هذه الأطعمة و تقديمها بالتناوب و يمثل لنا هذا المشهد، رسم لبيت جزائري في الفترة العثمانية، و كما هو معروف عن البيت الجزائري لهذه الفترة فإنه قد أخذ الكثير من تقاليده المعمارية من البيت الأندلسي سواء أكان

1-**المعسل:** يطبخ بلحم الكبش السمين بملح و كزبرة و ماء و يضاف له عسلطيب و يطبخ الجميع و يضاف له النشا

2-**الفرطون** أكلة مصنوعة من اللحم و معقودة بالبيض و اللوز المخلل المطبوخ و الزعفران و القرفة، و الكل يطبخ في أنية خاصة تكون واسعة الفم و ضيقة القعر، حتي تأخذ الأكلة صفة الآنية و عند التقديم تكسر الآنية و تأتي الأكلة في شكل رأس ميمون.

3- مجهول، كتاب الطبيخ ، ورقة 24-325

4- بن زهر (أبو مروان عبد الملك)، " كتاب الأغذية" في الأغذية و الأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ص.149.

ذلك من حيث التخطيط المعماري أو التقاليد الإجتماعية التي عمل على ترسيخها الأندلسيين المهاجرين الذين استقروا بمدينة الجزائر(الصورة 05)

الصورة 05: قاعة أكل تتوسطها مائدة عبارة عن سينية كبيرة ترتكز على حامل يرتفع قليلا عن الأرض و قد جلست حولها العائلة للإفطار، و تبدو خلفها قاعة أخرى صغيرة محاطة. طاولات لنقل أطباق الآكل المستهلكة.عن: (Lessore and Wyld)

و ينطبق هذا النظام على الكثير من مدن المغرب الإسلامي. كما تظهر الصورة مائدة جلست حولها عائلة عليها لونا منفردا من الطعام و نشاهد في الخلف مكانا وضعت عليه الأطباق الأخرى.

و تتميز هذه الطريقة في تقديم الأكل بكثرة أواني التقديم التي تعددت بين الصحاف الكبيرة و المتوسطة و الصغيرة، كما كانت أواني المخلولات متعددة و تحمل عدة أسماء البعض منها مصنوع من الفخار و الخزف(الصورة 06) و البعض الآخر من المعادن مثل البرونز و النحاس المبيض.

الصورة 06: عدد من الأطباق و الأواني المختلفة المستعملة في تقديم الأكل (الدليل، التحفة 16).

كما ظهرت تقاليد أخرى عند تقديم الأطعمة بعد طبخها مستمدة من الطب فيقول ابن زهر عند عنوان: القول في الطعام بعد طبخه:" عندما يوضع في الصحاف من الحزم ألا يغطى بما يخرج البخار منه مثل المنخل فإنهم زعموا أن تلك الأبخرة إذا ترددت و لم تخرج أحدث في الأطعمة قوة سمية، و خاصة السمك و جميع ما يمكن مشويا، و كذلك يجب أن يحذر في القدر عند الطبخ إذا غطيت أن تكون لأغطيتها أثقاب فيها، و إنما يجب أن تكون الأغطية مثقوبة ثقبا أدق ما يمكن و أفضل ما يقلى فيه ردئ و خاصة ما هو كثير الدهنة مثل المرقاص و اللفائف

و القلايا فإنها في طلعها من الحدة و الإنحراف أمر ليس باليسر فكيف إذا لها فساد من مزاج النحاس.(1)

تطور إذن مفهوم الطبخ عند المسلمين و شكل محورا أساسيا عند مختلف الطبقات الاجتماعية، فامتزجت التقاليد و تبناها كل المجتمع الإسلامي. كما امتازت المناطق حسب مواقعها بغذاء خاص و يقول مجهول في كتاب الطبيخ عن الطعام و الغذاء مايلي(2) : "فالطعام بقول و لحوم و أدهان ، بعض الجهات تتأدم بالزيت و هم أهل المدن و القرى، بالجهات الشرقية، وبعض الجهات تتأدم بالسمن و هم أهل الأغنام و المزارع بالوسط و الجنوب و الجهات الغربية، و بعض الجهات تأكل الأسماك في الأكثر و هي الجهات البحرية الشمالية و الشرقية، وجهات تأكل لحوم الإبل على الأكثر و هي الوسط و الجنوب ، وجهات تأكل لحوم التيوس على الأكثر و هي أهالي الجبال. و جهات أميل إلى لحوم الضأن و أخرى أميل إلى لحوم البقر و هلم جرا."

و إضافة إلى الفنان زرياب الذي ساهم في إدخال التقاليد المشرقية الى بلاد المغرب و الأندلس كانت عناك عناصر و عوامل أخري ساهمت في ترسيخ هذه العادات في المغرب الإسلامي و أبرزها عاملي الحج و اطايب العلم و التعمق في أصول الدين الإسلامي المشرق حيث اشتهر المغاربة و الأندلسيون بالرحلة المستمرة إلى بلاد الحجاز و مصر و شبه الجزيرة العربية لأداء مناسك الحج و العمرة و تعلم الفقه.

1- بن زهر(أبو مروان) ، كتاب الأغذية، ص.107

2 – مجهول، كتاب الطبيخ ، ورقة. 65

فكان لتواصل المغاربة احتكاكهم الدائم مع المشارقة أثر كبير في التعرف على عادتهم في الإطعام أو الأكل حيث يشير أبي بكر عبد الله بن محمد المالكي الذي عاش في ظل الخلافة الفاطمية الى أنواع المأكولات التي يتعاطاها الفقهاء في مكة فيقول في سيرة ابن غلبون(1) "أقبلت واحدة منهن بطبق فيه خبيص و فالوذج و شواء و جرادق. وقالت كل ما شئت فهذه بنت فلان التاجر تنزهت في هذا الموضع ، و هذا هدية منها.".

كما ذكر في موضع آخر عن الفقيه أبي سعيد بن أخي هشام ،قال :حدثني رجل من أهل مصر قال دخلت جامع مصر فقلت اللهم أرني وليا من أوليائك. قال فإذا برجل يركع عند المقصورة عليه عباءة قال فجلست بجواره فسمعته يقول و هو ساجد :"اللهم إني جائع فأطعمني" ثم تمادى على الركوع، فإذا برجل قد أقبل ، فنظر يمينا و شمالا، ثم قصد نحوه فجعل بجواره جردقا و خبيصا(2)

تناول أهل المغرب أطعمة مشرقية أثناء الحج و الدراسة. و كان الحجاج يمرون بعدد من البلدان مثل مصر و الشام فتأثروا بها و أصبحوا يعملونها في بلدانهم بعد رجوعهم. لم يكن هذا التأثير من جانب واحد بل كان معاكسا فالحجاج المغاربة و الأندلسيين كان لهم الفضل أيضا في نقل بعض التقاليد إلى المشرق و أهمها أكلة الكسكسو الذي كان يعرف عند المشارقة بالمغربي (3).

---

[1] – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد):كتاب رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و سير من أخبارهم و فضائلهم و أوصافهم، حققه بشير البكوش، دار الغرب الإسلامي، 3 أجزاء، د.ت.، ج.1 ، ص 534.

[2] – نفسه، ص. 85.

[3] – إبن العديم، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب، في

Rodinson,
Maxime : »Recherche sur les documents arabe relatifs à la cuisine » , Revue d’Etude islamique, Paris ,1950pp. 95- 165

امتازت تركيبات الأطعمة في العصر الموحدي بالتنوع الكبير نتيجة وحدة بلاد المغرب تحت سلطة واحدة، و بالتالي أصبحت كل التركيبات الغذائية شائعة و متداولة في مختلف المدن على حد سواء و أفضل وثيقة تستخرج ذلك هو :" كتاب الطبيخ" لمؤلف مجهول في القرن السابع الهجري/ الثالث عشر الميلادي حسب ما ذهب اليه بعض الباحثين(1). و نجد في هذا الكتاب مجموعة كبيرة من التركيبات التي كانت تهيأ في تونس و بجاية و قسنطينة و مراكش و فاس و أبلة و قرطبة و اشبيلية. و لأول مرة يظهر لنا هذا الكتاب و بصريح العبارة تركيبات كانت تعمل في المغرب الأوسط بعد ذكر المركاس الذي ذكره الشاعر علي بن الزيتوني.

و من بين هذه التركيبات نذكر: شاشية بن الوضيع التي كانت تحضر في بجاية، إلى جانب الرفيس و الخشكلان (وهو المقروض). و المركبة المعروفة عند قبيلة كتامة أو في قطر قسنطينة.

و الكتاب يشمل على عدد لا بأس به التركيبات المختلفة ، و أحصي عددها بحوالي 550 تركيبة منها المشرقية و منها ما ينسب الى أهل الذمة و منها المغربية الأندلسية، هذا الى جانب التركيبات القديمة و المعاصرة لفترة المؤلف.

و لا شك إن جمع هذا الرصيد في كتاب و احد له دلالة واضحة و هي: وحدة الرقعة الجغرافية تحت سلطة واحدة.

تميز المطبخ المغربي طيلة العصر الإسلامي بالأقبال على التوابل القادمة من المشرق و استعمال قصب السكر و التركيبات الغذائية المشرقية، إلا أن بعض

---

[1] - هيوسي ميراند، " المطبخ المغربي الأندلسي في العصر الموحدي من خلال مخطوط لمؤلف مجهول"، مجلة صحيفة الدراسات الإسلامية بمدريد، 1962، ص ص16-17

التركيبات القديمة بقيت مستعملة، و استمر تداولها مثل القاروم (garum) أو المري(1) الروماني إلا أنه كان يتبع وصفة خاصة التي تعتمد على خلطات معينة فيقول مجهول:" فليس ينبغي أن يستعمل إلا النقيع خاصة لما فيه من الذكار المنفعة و بعده المري المصنوع من عصير العنب بالافاويه دون خبز محروق و أما المري الذي تصنع العامة من العسل المحروق و غير ذلك فليس ينبغي استعمالها بوجه فإنها مع توليدها للبشر داء ليس لها منفعة و لا طعم ذكر.(2) نستنتج من هذا أن المري في العصر الإسلامي كان يصنع من مواد أخرى حيث تخلوا من استعمال السمك الذي كان يستعمله القدامى، و استعاضوا عنه بعدة مكونات غذائية أخرى كالخبز المحروق أو العسل المحروق و غيره و في هذا الشأن يذكر ابن رزين التجبي عدة تركيبات منها أربعة عشر كلها مصنوعة من دقيق الشعير ألا تركيبة واحدة مصنوعة من الحوت.(3)

فكان للمري ذوق طيب تطغى عليه عدة عطور مشكلة أساسا من الأعشاب. كما كانت له ميزات طبية، و قد ورد في كتاب الامع لمفردات الأدوية و الأغذية" لإبن البيطار(4): "أن المري المعمول من السمك المالح واللحوم المالح إذا صب على القروح الخبيثة منعها أن تسعى في البدن و يبرء عضة كلب كلب و يحتقن به لقرحة الأمعاء لتكونها.". و يقول الرازي يعمل عمل الملح إلا أنه أقوى منه و ألطف و يسهل البطن و يقطع للزوجات و يلطف الأغذية الغليظة و يعطش و يسخن المعدة و الكبد و يجففها، و أقوى أصنافه المري النبطي، إذا تجرع منه على الريق قتل الديدان و الحيات. "

1 – القاروم هو صلصة قديمة استعملت في بلاد الإغريق و الرومان و تصنع من السمك.

2– مجهول، *كتاب الطبيخ*، ورقة 68.

3– ابن رزين التجبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، ص 262– 270

4– ابن البيطار ، الجامع لمفردات الأدوية و الأغذية، ص 212

و قد شاع بكثرة أكل المري في جميع الفترات التاريخية موضوع البحث فهذا ابن حمدوش الجزائري الذي عاش في القرن 12هـ/ 17م. حيث يقول عنه ما يلي(1): "حار يابس في الثانية ، منه النبطي و هو المحكم الصنعة اللطيف القوام المطيب باللبن و منه القوام في طعمه حموضة يسمى ماء الكامخ و أجوده ما اتخذ من الشعير و من سميد النقيع بمري سنة و مري بودن و هو شعير دقيق العجين فيعجن بورق التين ثم يخلط اليه دقيق الحنطة و الماء و الملح ثم الخبز ماهرج (كذا) حتى يستحكم.

نستخرج من خلال هذا النص عبارتين جديدتين هما مري سنه و مري بودن و هما عبارات تدل على مدة نضوج المري و المواد المساعدة في الحصول على هذا المري. كما نستخلص أن الذكار الذي جاء ذكره في احدى الوصفات عند ابن رزين التجبي. يقصد به أوراق التين. (الملحق رقم 2)

لم يكن الرخاء و الإستقرار وحده ميزة العصر الإسلامي، بل شهدت الدول المغربية خلاله العديد من الفتن أدى الى ظهور المجاعات الكبرى و ارتفاع الأسعار و قلة المواد الغذائية و كان هذا خاصة في العصرالموحدي .

كما عرفت الأندلس من قبل في العصر المرابطي نفس الأوضاع، و قد وصف ابن قزمان هذه المرحلة في أزجاله (2)، و صور الغلاء و ضيق اليد نتيجة الكساد الذي انتشر في البلاد ، و يشكو غلاء القمح و الدقيق و الطعام الذي صار عزيزا و صور خلاء بيته من الطعام منذ فترة طويلة بصورة معبرة و مضحكة في آن واحد ، اذ أن

1- عبد الرزاق بن حمدوش الجزائري، كشف الرموز في بيان الأعشاب، طبع على ذمة أحمد بن مراد التركي و أخيه الكتبي في دورندن الجزائر. د.ت. أنظر المري

2- دندش (عصمت عبد اللطيف): الأندلس في نهاية المرابطين و مستهل الموحدين، عصر الطوائف الثاني 510 - 546 هـ/1116-1151م. تاريخ سياسي، دار الغرب الإسلامي بيروت، 1988.ص. 213

الفأر قد وجد في وعاء الطعام المعروف باسم :"القصري"، مسكنا ملائما له، لطول عهده بفراغه من الطعام و عدم استعماله. فيصف كل هذا في الأبيات التالية (1):

يا فقى القمح غالي   و الدقيق أغلى و أغلى
و البطن كما في علمك   بلا خبز لس يخلى
يا ثلاث أيام لي ذاب   لم يطقطق فيها غربال
أول أمس و أمس و اليوم   و أنا مشغول البال منه
و أراد الفأر دويرة و خذ   القصري أنزال

كان للمجاعات الكبرى الأثرالعميق في تغيير نمط المعيشة في المجتمع المغربي و حدث في أغلب الأحيان أن بقي أهل المدن دون مئونة و كانوا يقتاتون على كل شيء يشبه الطعام يقول ابن عذاري المراكشي واصفا المجاعة التي كانت بمراكش:" و إذا ظهر في السوق شيء من خبز الشعير يحشر الناس عليه و إنهم لقيام ينظرون و ما يصل إليه إلا الكافة الذين لهم تجلد على الاقتحام...و سائر الأيام إنما يظهر في الأسواق ما ر صحته من فيتور الزيتون و غيره فهو كان غذاء الناس لأنه كان كثيرا بالبوادي الخالية فتجلبه الضعفاء و يقتاتون منه و يبيعون ضالتهم و كذلك النارنج كان موجودا كثيرا فصار الناس يميلون إلى شرائه و ما يدرون حامضا هو أم حلوا من سوء ما حل بهم"(2). كما كان للحصار الطويل الذي طال مدن المغرب خاصة منها تلمسان أثره الواضح في تفاقم الأزمة و غلاء الأسعار التي وصفها التنسي عند تعرضه الى سيرة أبي حمو موسى الأول:" و كان على أهل تلمسان بلاء عظيم من غلاء الأسعار ، ... بلغ فيها الرطل من الملح دينارين،

---

[1]– دندش (عصمت عبد اللطيف):المرجع السابق، ص.213.

2 – إبن عذاري المراكشي : *البيان المغرب في أخبار الأندلس و المغرب*، بيروت دار الغرب الإسلامي 1985 ص.368.

و كذلك من الزيت و السمن و العسل و اللحم. و ذكر بعضهم أن الدجاجة بلغت ثمانية دنانير ذهبا. و كانوا يقدون خشب دورهم" (1).

و يتحدث حسن الوزان عن مجاعة مدينة تلمسان في القرن العاشر الهجري/ السادس عشر الميلادي قائلا."و استفحل الغلاء إلى أن بلغ ثمن كيل روجيو من القمح ثلاثين مثقالا ، و سكورز من الملح ثلاثة مثاقيل و رطل اللحم ربع مثقال، فلم يطق الناس تحمل مثل هذه المجاعة و اشتكوا إلى الملك، فأجابهم بأنه قابل أن يطعمهم لحمه لو كان يكفي لأعالتهم جميعا. إذ يعد بخسا بالنسبة لولائمهم. فأحضر خمسة أو ستة من أعيان الشعب و أرسلهم إلى مطبخه ليشاهدوا غذاءه لذلك اليوم فكان عبارة عن مزيج لحم حصان و حبوب شعير كاملة، و ورق ليمون و أشجار أخرى ليزداد حجمه"(2).

نستنتج من خلال النصين كيف دخلت بعض المواد إلى المطبخ و تم طبخها مثل النارنج و لحم الحصان. إلا أن المجاعات لم تلغ العادات المتبعة في المطبخ بل نشاهد هذه العادات قد تتعددت و تتنوعت مع مرور الزمن في خاصة في أوقات الرخاء.

و في العصر المريني يواصل حسن الوزان كلامه عن سكان فاس حيث يقول :" من عادة السكان في التغذية أن يتناولوا اللحم الطري مرتين في الأسبوع، لكن الأعيان يأكلونه مرتين في اليوم حسب شهيتهم. يتنا ولون ثلاث وجبات، في وجبة خفيفة جدا في الصباح مركبة من خبز و فواكه و حساء و سائل من دقيق.

1 – التنسي (محمد بن عبد الله): نظم الذر و العقيان في بيان شرف بني زيان(مقتطفات) ، حققه و علق عليه محمود بوعياد، الجزائر1985 ص. 132

2 – الوزان (حسن بن محمد الفاسي) ، وصف افريقيا، ترجمة: محمد حجي و محمد الأخضر، بيروت– لبنان، دار الغرب الإسلامي، ط.2 ، 1983. ج. 1، ص 252 .

و يأخذون في الشتاء بدل الحساء رغيفا من حنطة محشوا بلحم مملح ينضج معه. و يتناولون عند الظهر أيضا أكلا خفيفا كالخبز و السلطة و الجبن أو الزيتون، لكن هذه الوجبة تكون في الصيف أكثر تغذية و يتناولون في المساء أشياءا خفيفة كذلك، الخبز مع البطيخ أو العنب أو اللبن لكنهم في الشتاء يأكلون اللحم المطبوخ مع

طعام يسمى الكسكسو، يصنعونه من دقيق مبلل يحول إلى حبيبات في حجم حبات الكزبرة...و ليس من عادتهم أن يأكلوا اللحم المشوي. تلك طريقة معيشة عامة الناس.

أما علية القوم كشيوخ الأعيان و التجار و رجال الحاشية فإن معيشتهم أفضل من ذلك و أكثر لطفا. كما لاحظ الرحالة اثناء تجواله في كل مدن المغرب أن الناس يأكلون على الأرض فوق موائد منخفضة، بدون فوط و لا أغطية من أي نوع.

بعد سقوط الأندلس ، هاجر لأندلسيون اللاجئون إلى شمال إفريقيا و استقروا في المدن الساحلية و من بين اسهاماتهم في الحياة الإجتماعية هو إثراء التقاليد الموروثة عن الأمويين و دول الطوائف و المرابطين و الموحدين، وبالتالي ترسيخ كل قواعد الطبخ الإسلامي الذي كان مزدهرا جدا وبالتالي أصبح يشكل العامل المشترك بين كل سكان المغرب الإسلامي.

و هكذا ساهم الأندلسيون في توحيد الطبخ المغربي و يمكن حصره في كل الأطباق ذات المصدر المشرقي و لكن في كثير م الأحيان بتغيير اسم الأكلة. و أشهر أطباقهم المروزية أو اللحم الحلو و البرانية و المجبنات و المثومات.

من خلال ما تقدم ذكره نلاحظ أن أهل المغرب الإسلامي قد اهتموا بفن الطبخ و الذي تعددت مصادره حيث شاهدنا أنه كان لهم إرث قديم و في الفترة الإسلامية ظهرت مصادر أخرى أولها الفتوحات الإسلامية حيث ظهرت منذ البداية أسماء عربية أدخلت على فن الطبخ مثل القديد و الثريد رغم أن أساس هذه الطبخات كان معروفا منذ القدم. كما ساهم زرياب القادم من المشرق في نشر جزء من الإرث المشرقي الذي تشبع هو بدوره من الإرث الحضاري الساساني القديم، الى جانب ما

أحدثه هو نفسه في فن الطبخ، حيث ابتدع تركيبة التفايا و التي انتشرت في المدن المغربية ثم ساهم في تطوير آداب المائدة و أنواعها فتكونت عادات حضارية جديدة في كل المدن المغربية. و مع ظهور المرابطين و الموحدين انتشر فن الطبخ في كل المدن المغربية بتقاليد جديدة و استطاع أن يرتقي الى مكانة خاصة بحلة مغربية محظة حيث ظهر عدد من المؤلفين المغاربة في هذا المجال على غرار المؤلفين في المشرق الإسلامي و أبدعوا و ظهرت لأول مرة الألوان المغربية في هذه الكتب و من بين هؤلاء المؤلفين نذكر ابن زهر و ابن رزين التجبي و مجهول و الأربولي. و كان لنقسام المغرب الإسلامي الى دول أثره السلبي على فن الطبخ حيث ظهرت المجاعات نتيجة للحروب و الحصارات الطويلة.لكن مع هجرة الأندلسين يستقر فن الطبخ في دول المغرب و يتعزز بألوان أخرى وحدت بين كل مدن المغرب رغم الإنقسامات السياسية الظاهرة.

أما في العصر العثماني فقد دخلت تقاليد جديدة أحضرها الأتراك العثمانيون القادمين إلى كل من تونس و الجزائر و في هذه الفترة بالذات يتغير النظام الغذائي حيث أخذ كل من الأرز و الزبدة مكانة القمح و زيت الزيتون التى كانت معروفة لقرون خلت و عم استعمال السكر في كل الحلويات و المشروبات.

ورثت الدولة العثمانية كل الإرث الحضاري الإسلامي و نقلت العديد من الرموز الإسلامية إلى قصر طوب قبو سرايي و بطبيعة الحال كان من بينها كتاب الطبيخ الشهير لصاحبه شمس الدين محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم كاتب بغداد و المعروف بالبغدادي(1). ألف في العشر الأواخر من ذي الحجة من سنة 633 هـ / 1226م كتابا أسماه "الطبيخ" (1)، يحتوي على عشرة أبواب جمع فيها

1- Arberry AJ., « A Baghdad Cookery Book » in *Islamic Culture*, Hyderabad, vol. 13, n°1-4 January, 1939, pp : 21-47 ; April, 1939, pp : 185-214

أعيد ترجمته من جديد من طرف Perry charles, *A Baghdad Cookery Book*, 2005

ألوان التركيبات الغذائية التي كانت مستعملة في العصر العباسي ثم استغله الأتراك العثمانيون لسنوات طويلة و كانوا يقرأونه باللغة العربية و لم تتم ترجمته إلى العثمانية إلا في منتصف القرن الخامس عشرالميلادي على يد شرفاني، و هو كاتب و مترجم عثماني شهير و لم يكتف بترجمة الكتاب فحسب بل أضاف إليه الكثير من التركيبات الغذائية التي كانت متداولة في بلاده، و توجد إحداها في المكتبة البريطانية بلندن.

بقي هذا الكتاب هو المفضل لدى السلاطين العثمانيين لمدة طويلة و كان يعد حقا مصدر إلهام المطبخ العثماني. حفظت النسخة الأصلية من الكتاب في خزانة كتب جامع أيا صوفيا، و لا تزال مكتبة السليمانية بمتحف آيا صوفيا باستنبول تحتفظ بالمخطوط الأصلي و هو مسجل تحت رقم 3710 .

و من بين التركيبات الغذائية الجديدة التي تظهر في العصر العثماني و تدخل على المطبخ المغربي هي : الشوربة(2) بأنواعها والدولمة والمهلبية و القطايف (على الطريقة العثمانية) و الكباب و الكفتة و البوراك أو البريك (في قسنطينة و تونس) و البقلاوة و البرغل و البلاو و هو الأرز.

دخل الأرز إلى تركيا عن طريق التيمورين و المغوليين الذين طوروه و رفعوه من وجبة غذاء شعبية إلى وجبة غذاء الأغنياء. رغم أنه كان منتشرا في العصر الإسلامي في بلاد المغرب إلا أنه كان قليل الإستعمال حيث كان المغاربة يكثرون من تناول الكسكسي اذ كان و لا زال يعتبر الأكلة الشعبية الأكثر تداولا. عمل اذن الأتراك العثمانين على نشر أكلة البيلاو الصنوعة أساسا من الأرز. و عند أواخر القرن الثامن عشر أدخلت منتجات غذائية استقدمت من العالم الجديد مثل الطماطم و الفلفل الحلو و البطاطا. و أصبحت هذه المواد الغذائية تشكل جزءا لا يتجزأ من الطبخ التقليدي لبلدان المغرب العربي.

---

1 – طبع هذا الكتاب في الموصل سنة 1353 هـ/ 1933م. بعناية الدكتور داود الجلبي و ترجمه الى الأنجليزية الدكتور آربري Ch.Arberry.

2 – كلمة فارسية تتكون من مصدر عربي من فعل شرب

الفصل الأول: الحياة الإجتماعية في بلاد المغرب و الأندلس

تمهيد

1-الغذاء و الطبخ

2- القهوة

3-الشريعة الإسلامية و الغذاء

4- الأعياد و المناسبات الدينية و الطبخ

الحياة الاجتماعية في المغرب والأندلس

تمهيد:

لا شك أن دراسة المطبخ هي دراسة علمية وموضوعية. و تعتبر جديدة في مجال دراسة الآثار الإسلامية و بالتالي فهي تفتح آفاقا واسعة نطل من خلالها على الجانبين: الاجتماعي و الاقتصادي و حتى السياسي في أحيان أخرى للحضارة الإسلامية في المغرب الإسلامي.

امتاز المجتمع في المغرب الإسلامي والأندلس منذ الفتح (القرن الأول الهجري إلى غاية العقد الأول من القرن الثالث عشر الهجري الموافق للقرن السابع الميلادي – العقد الأول من القرن التاسع عشرالميلادي –) بالتنوع الثقافي و التعدد في السكان و التقاليد و الإنتماءات الحضارية. فكانت الطبقة الاجتماعية تتكون من عناصر عرقية مختلفة مثل العرب و البربر و القوط و الصقالبة و اليهود ثم الأتراك العثمانيين الذين استقروا لأكثر من ثلاثة قرون خلت في كل من تونس و الجزائر.

فكانت هذه الشعوب المختلفة تدين بالأديان السماويةالثلاثة و هي: الإسلام و هو أكثرالديانات انتشارا و تداولا ثم المسيحية فاليهودية. وقد استمدت هذه العناصر البشرية مقومات حضارتها، من إرثها الحضاري الذي تعود جذوره إلى فترات زمنية مختلفة مستمدة من الحضارات: البونية و الرومانية و النوميدية و الموريطانية بالإضافة إلى أسس الحضارة الإسلامية العربية التي جاءت من المشرق حيث كما سبق و أن تطرقنا له في الفصل السابق أن الإرث المشرقي إلى المغرب الإسلامي في ضل الخلافات الأموية بالأندلس و دول الطوائف بالأندلس و الدولة الأغلبية و الفاطمية و الزيرية و الحمادية في المغربين الأوسط و الأدنى و في عهد الأدارسة في المغرب الأقصى حيث جاء ذكر الكثير من التركيبات الغذائية ذات الأصل الفارسي في التركيبات المغربية و أصبحت متداولة

مثل البورانية و الهريسة و السكباج و غيرها من التركيبات الأخرى التي سوف يأتي ذكرها فيما بعد.

و هكذا تركت كل حضارة من هذه الحضارات بصماتها في كل مجال من المجالات الحياة الاجتماعية الإسلامية بتفرعاتها؛ و اقتصرنا في هذا البحث في ثلاثة مجالات هي: الطبخ و الغذاء، ثم الغذاء و الشريعة الإسلامية، و أخيرا و ليس آخرا المواسم والأعياد الدينية. حيث تبدو في هذه المحاور كل التفاعلات العرقية الحضارية المتعددة بشكل واضح فمن خلال هذه المحاور سوف تظهر لنا كل التفاعلات الحضارية المتعددة بشكل واضح. و هكذا يشكل هذا الامتزاج النمط الاجتماعي الإسلامي الجديد الذي قامت عليه المقومات الحضارية للمغرب الإسلامي.

1 – الغذاء و الطبخ

شهد المغرب الإسلامي في ظل الفترات المرابطية (في كل من الأندلس و المغرب و وسط المغرب الأوسط) و الزيرية و الحمادية (في كل من شق المغرب الأوسط و تونس) استقرارا سياسيا مما أدي إلى كثرة تنقل الناس بين العدوتين (شمال افريقيا و أروبا) وبين دول المغرب و المشرق، و كان لهذا أثر كبير في طبع التقاليد في الأغذية الموروثة من الطبخ القديم الذي كان موجودا بالمنطقة و الأطعمة القادمة من بلدان عدة.

إضافة إلى الأكلات الجديدة العربية و الفارسية التي دخلت من المشرق مع الفتوحات الأسلامية و خلال العصور الأولى للأمويين و العباسيين. فكان سكان المنطقة يزخرون بإرث قديم في مجال الطبخ، و تذكر المصادر أن تناول الدجاج كان مشهورا في شمال إفريقا خاصة الشمال الشرقي منذ الفترة القديمة، و يذكرنا على سبيل المثال الطاهي الروماني المشهور ابيسيوس قافيوس بتركيبة الدجاج على

الطريقة النوميدية(1) (الملحق رقم 1) كما يزودنا كتاب رياض النفوس لمؤلفه أبي بكر عبد الله بن محمد المالكي في القرن الرابع الهجري- القرن العاشر الميلادي الذي يعد من أقدم كتب السيرة للزهاد و المرابطين المتدينين ، ففي سيرة أبي إبراهيم بن العربي نصرون اللوزي يصف لنا بعض أنواع أكل الدجاج فيقول: "... فقال بعضهم لبعض: ليشته كل واحد منا شهوة، فقال سلم: أنا أشتهي افريقية بزيت طيب، و قال أبو علي: أنا اشتهي قرصا من سميذ بعسل. و قال أبو إبراهيم: أشتهي أنا قمحا مقلو...فلما كان الليل أتى إليهم بالعشاء، فقدم إليهم ثردة بدجاجة و عليها زيت طيب و قال لسلم: كل يا سلم يا صاحب الإفريقية، ثم أتى بقرص سميذ بعسل طيب و قال:كل يا أبا علي يا صاحب الحلوات. ثم أتى بقمح مقلو و قال كل يا صاحب القمح المقلو"(2). يبن النص الدجاجة المعروفة بالإفريقية كما يذكرنا بأكلتين أخريتين كانتا موجودتين هما القرص المصنوع بالعسل والقمح المقلو. بالإضافة إلى هذا نجد الحريرة و أقدم نوع منها ما ذكره المؤرخ و يطلق عليها الحريرة البونية (الملحق رقم 1). كما نجد أكلة اللحم المطبوخ و السنبوسق، حيث يقول في موضع آخر، وفي سيرة أبي عبد الله محمد بن أبي حميد: "كنت أشتهي أن أكل معك لحما مطبوخا بلفت و بعده سنبوسقا"(3).

كما يورد أبو بكر عبد الله بن محمد المالكي فقرة تاريخية توحي الى بداية الفتوحات الإسلامية في المغرب الأوسط تبين أكلة كانت شائعة آنذاك و هي البسيسة، حيث

[1] - Apiciuis, *L'art culinaire De re-coquinaria*, texte établi et traduit et commenté par Jacques André, Paris, 1965.p.177

2 – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد)، رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و أوصافهم، ص 355.

3– نفسه ص.41. و السنبوسق أو السنبوسك عند ابن رزين التجبي فإنه يصنع من السكر و يحل في ماء ورد و يضاف اليه اللوز المدروس و يوضع على نار ثم يضاف له اللوز المقشور المهشم و توابل و يعجن و يشكل منه أقراص، ص 389 .

ذكر عن الكاهنة في ولاية مسلمة مصر القيروان أنها "عندما أسرت ثمانين رجلا من أصحاب حسان ... عمدت الى دقيق شعير مقلو فامرت بقلة زيت و البربر تسمي ذلك بسيسة تم دعت خالد بن يزيد و ابنين لها فأمرتهم فاكلوا"(1) و هذا ما يؤكد انتشار أكلة القمح المقلو. و كان الناس في المدن الساحلية يتناولون الحوت، فيقول دائما المالكي في سيرة الحسن بن نصر: "فأخذنا الحوت فقليناه و جعلناه في بواقي."(2) كما يذكر جملة أخرى من الأكلات في سيرة أبي عثمان سعيد بن الحداء و ذلك سنة اثنين و ثلاثمائة هجرية، فبعد أن أشار الى زهده، ذكر كيف يزهد في أكل رطل لحم و جاء ضمن هذه الفقرة عددا من الأسماء لطبخات كان الناس يتناولونها فقال : "... رطل لحم أكل من الجمعة الى الجمعة ربع رطل لحم نجعل عظامه في ليلة و شرائحه في ليلة، ثم تأكل في الليلة الثالثة السماصاحية و هي الخزيرة و في الليلة الرابعة كواكبية و هي سلق و حمص، و اليلة الخامسة نيسابورية و هي سلق و اسفنارية (و هي الجزر) و الليلة السادسة: فستقية و هي سلق و فول و الليلة السابعة : أكل اللحم."(3).

نستنتج من خلال كل هذا مجموعة من التركيبات تبدو كلها مشرقية الأصل من ناحية الألفاظ و هي: السماصاحية و الخزيرة و النيسابورية والفستقية.

و إلى جانب هذا يذكر الباحث المختص للفترة الزيرية روجر ادريس جملة أخر من الأكلات تم استخراجها من المصادر المعاصرة من مختلف الفتاوى و الكتب. و كان فيها الأكل المشرقي و المغربي. فأما عن قوله في الحلويات فيمكن أن نلخصها فيما يلي: "كان الناس يتناولون الغسانية(4) التي تتركب من السميد و العسل

1- المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد)، المصدر السابق، ج.1، ص 52.

2 – نفسه ، ص 394 .

3 –: نفسه ، ص 52.

4- **الغساني** نوع من الحلواء يصنع من العسل و النشا يضاف اليه الجلجلان المقشور و اللوز المقشور يحرك الخليط على نار و يضاف إليه الزيت، انظر: مجهول و ابن رزين النجبي.

و الزعفران، و إلى جانبها الجمبلاط أو الكعك الذي كان يشكل على عدة أنواع. و يضيف أيضا أكل الإسفنج بالعسل، و أطباق اللوازنج(1) المرشوشة بالسكر، و قرص السميد بالعسل و القباط المحشو باللوز. و كانت الثردة تؤكل أحيانا حلوة حيث تمزج بماء الورد و السكر و الكافور، كما كان الفالودج(2) الذي يتكون من النشا و الماء و العسل و كان قصب السكر الملقب بقصب الحلو يتناوله الناس بكميات صغيرة أيضا.

و عن اللحوم المطبوخة، فإن الناس كانوا يتناولون لحم الدجاج أكثر من لحم الغنم و البقر. وكان الناس في المدن الساحلية يتناولون السمك و كان يتصدر القائمة الغذائية. و كان المركاس الذي يصنع من لحم الغزال يؤكل بكثرة في قلعة بني حماد، و يذكره الشاعر علي بن الزيتوني.(3) أما باقي مدن الأندلس و المغرب فكانوا يصنعونه من لحم البقر ة و الغنم.

كما كان الناس يأكلون البيصار المصنوع من الفول، بالإضافة إلى عدد من الأكلات مثل الأطرية و الخبيص و الكنافة و بعض الأكلات الأخرى القادمة من المشرق مثل الإسكباج و السنبوسق و البرزق (4).

كما نستطيع أن نستخلص من كتاب: "**رياض النفوس** "للمالكي قائمة كبيرة من الأطعمة التي كانت متداولة في افريقية في القرن الرابع الهجري – العاشر الميلادي منها المشرقية و المغربية و التي جاء ذكر عدد منها في كتاب الطبيخ

1 – **اللوزنج أو اللوزينق:** يعمل بماء السكر و لوز مدروس ، يطبخ على نار ثم يقطع قطعا و يذر عليه السكر (انظر مجهول و ابن رزين التجبي)

2 –**الفالودج** هو اللوز المدقوق يذاب في ماء، يستخرج ماؤه ويضاف له ماء الرمان الحامض أو الحلو و ماء التفاح او ماء الأجاص أو ماء السفرجل أو ماء القرع المشوي أي ذلك تمكن و يؤخذ مثل الجميع سكر أو عسل و بعد غليانه يلقى فيه النشا و ينفظ عليه دهن لوز و يستعمل(انظر مجهول و ابن رزين النجبي)

3 -Bourouiba R., *Les Hammadites*. Alger ,1984 p.139

4- Idris R., *La Berbèrie orientale*, t.2, (S.L) ,1962 pp : 590- 593

لمجهول أندلسي الذي ذكر عددا كبيرا من التركيبات التي كانت متداولة في الفترة الموحدية. و يعد كتاب كتاب: "رياض النفوس" بحق مصدرا رئيسيا و مجمعا متخصصا في ذكر مختلف الأطعمة التي تكشف عن التركيبات المشرقية بوضوح تام و التي ورد ذكرها في كتاب "الطبيخ" لإبن سيار الوراق مثل تركيبة: "السكباج" و "الزرباج" و "الزلابية" و "اللوزينج". (أنظر فهرس الأكلات)

أما في عصر المرابطين فيمكن رصد جملة كبيرة من الأكلات جاء ذكرها في كتاب بن زهر و هي عبارة عن تركيبات متنوعة كانت مستعملة في عصره و قبله، و من بينها يمكن ذكر البيض المطبوخ بعدة طرق، فكان الناس يتناولونه مقلوا أو يعملون منه أمراقا بالفتات و الكزبرة. كما كانوا يطبخونه في الفرن و غير الفرن، و منهم من كان يطبخه أيضا بالجبن الطري و يعجنونه ثم يقلونه و بعد ذلك يستعملونه بالعسل. و كان البيض يخلط أيضا بالحوت و يطبخونه. أما عن اللحوم فكان أكثر ما يستعمله المرابطون هو طبخ لحم الغنم، فشواء في السفود أو في الفرن بالمري (1)، و كانوا يطبخونه أيضا مع الثريد و المضيرة (2) . كما كان الناس يؤكلون لحم المعز المطبوخ باللفت و بلون يقع فيه الحمص. وكانت الأرانب تطبخ مع ماء البصل أو الماء الذي ينقع فيه الحمص أو تفايا بيضاء (3). كما كانوا يؤكلون الثريد باللبن.

كان الحوت متوفرا بكثرة في المدن الساحلية و يتناوله المغاربة على عدة أنواع: منه المسلوق بالماء الحر، و من بين التركيبات التي كانوا يتبعونها في التحضير نذكرما يلي: "يوضع الحوت في قدر أو ملة من الفخار و يضاف له مغرفة

1 – انظر الملحق ر قم 2 من هذا البحث.

2 – تطبخ بلحم الخروف (رأسه و صدره و ذنبه و القصرين) يطبخ في قدر بماء و ملح و بعد طبخه يصفى من و يضاف له اللبن و بصلة ممروسة و لوز مدقوق و بيضبين للتخمير (عن التجبي)

هو لفظ عربي و هو اللبن الماضر أو الحامض.

3 – التفايا هي المرق البيضاء بالكزبرة اليابسة أو الخضراء محلى بالسنبوسق والكباب.

زنجبيل و خل و يطبخ و يجعل في المرق فتات مدقوق و يوضع فيه الكزبرة أو البيض، و يحسنه الزعفران طعما"(1). هذا و كان الحوت أيضا يقلى في الزيت من غير أن تضاف إليه مرق. كما كان يؤكل شواءا في السفود، وكان يقدد أيضا بالملح. و كانت في عصرهم تطبخ أعضاء الحيوانات مثل الكرش و الكلى و الأقدام و المخ و تؤكل. و كان اللحم يطبخ أيضا بالعسل أو تفايا بيضاء أوخضراء. أما عن البقول فكانت تطبخ مع الهرايس و الأطرية و الثرائد و كانوا يعملون الإسفنج،فكانوا يصنعون نوع خاص يطبخ على الرخام أو على حجر من الحجارة الملس و يطلق عليه إسفنج الرخام.

و إلى جانب الإرث المشرقي الذي نجده في المغرب والأندلس حسب ما ذكرته المصادر، فهناك إرثا آخرا قديما و متنوعا من صقلبي و يهودي وبربري و روماني و صقلي. فكانت صقلية في القرن الرابع الهجري تابعة للخلافة الفاطمية في تونس فقد تطور التبادل الثقافي بين الجزيرة و افريقية، و يمكن استخراج كل هذا الإرث المتمثل في جمع عدة تركيبات تمثل كل هذا التزاوج بين الثقافات من كتاب الطبيخ لمؤلف مجهول و هي كما يلي:

- اللمتونية (2) (تصنع في بلاد المغرب و الأندلس)
- المركبة أو الكتامية (3) (تصنع في قطر قسنطينة – الجزائر)
- صفة ثريد نوع من المطهى الإفريقي (تصنع في تونس)
- قرصة من أطعمة أهل افريقية (4) (تصنع في تونس)
- صفة الصنهاجي الملوكي، و الصنهاجي (تصنع في تونس)

1 ابن زهر، كتاب الأغذية في *الأغذية و الأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي*، *مدخل نصوص* تقديم و اختيار ق و تحقيق: العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي 1990، ص 81- 165

2- مجهول، كتاب الطيخ، نسخة من مخطوط (المكتبة الوطنية باريس)، ص59.

3 – نفسه ، ص 65.

4- مجهول: كتاب الطيخ، ص 66 .

- صفة تارفست، و هي من أطعمة أهل فاس(تصنع في المغرب)
- صنعة صقلبية(1)(تصنع في تونس)
- لون صقلي (تصنع في تونس)
- لون من فروج يهودي(2)
- لون يهودي باذنجان محشو بلحم(3)
- لون من حجلة يهودي(4)

أما عن الموحدين فكانوا في بداية دولتهم يعتمدون على الأكلات البسيطة المصنوعة في مقر دولتهم منها الحساء حيث تشير بعض النصوص الى هذه الأكلة، اذ يذكر النويري انه بعد أن قطع الأمير علي بن يوسف الميرة عن جيش الموحدين، أخذ بن تومرت يطبخها لجنوده كل يوم.(5)

و أصبحت المائدة بالأندلس في العصر الموحدي حافلة بأصناف الطعام و لقد ذكر المؤلفين المئات من التركيبات الغذائية المشهورة ببلدهم و بلدان أخرى و القادمة من أزمنة و أمكنة و طوائف متعددة.(6) مما يدل على أن العصر الموحدي لم يعتمد على تركيبات الموحدين فحسب بل استمر الإرث الأموي الذي ازدهر كثيرا في عهد بني أمية و بقي محتفظا به رغم الثراء الذي يتميز به في ظل الدولة الموحدية التي امتازت في بداية ظهورها بالتقشف و الميل الى المحافظة.

---

1 مجهول: كتاب الطيخ، ص 50.

2 – نفسه ، ص 43 .

3– نفسه ، ص 41 .

4– نفسه ، ص 42 .

5–النويري ، نهاية الأرب في فنون الأدب ، ج. 24، ص. 23

6 – ابن خلدون ، *تاريخ العلامة ابن خلدون*، المجلد 1 ، دار الكتاب اللبناني، بيروت ،1999 ، ص 151 .

لذا فاننا في هذه في الدراسة عندما نرجع الى عصري المرابطين و الموحدين فإننا لا نعني دراسة الدولتين من الجانب السياسي و انما نقصد الجانب الحضاري، لأن هاتين الدولتين لم تدخلا تقاليد كثيرة في فن الطبخ نظرا لطبيعة البيئة التي خرجا منها و انما تظهر مساهمتهما في اظهار الإرث الحضاري الذي كان متواجدا في المناطق التي اسطوطنوها.

يتوارد في أذهان الناس أن القبائل التي كانت تتشكل منها الدولتان المرابطية و الموحدية قد أضافتا الكثير على التركيبات الغذائية و هذا غير صحيح. فيتفق جميع المؤرخين على أن المرابطين كان عيشعم زهيد و كان يعتمد على لحم الإبل و الألبان و الحنطة ان وجدت فيقول البكري: "و ليس يعرفون حرثا و لا يزرعون زرعا و لا يعرفون خبزا، انما أموالهم الأنعام و عيشهم من اللحم و اللبن. ينفذ عمر أحدهم و لا رأى خبزا و أكله الا أن يمر بهم التجار من بلاد الإسلام أو بلاد السودان فيطعمونهم الخبز و يتحفونهم بالدقيق و هم على السنة مجاهدون للسودان."(1) و يقول الإدريسي: "و عيشهم من ألبان الإبل و لحومها مقددة ومطحونة و ربما جلبت اليهم الحنطة و الزيت لا كن الزيت أكثر لأنهم كثيرا ما ينفعون كثيرا ما ينقعون الزيت في المساء بعد الدق و يشربون صفوه نقيعا حلوا، و في بلادهم العسل و جل طعامهم و أحفله الطعام المسمى بالبربرية أسلوا و هو أنهم يأخذون الحنطة فيقلونها قليا معتدلا ثم يدقونه حتى تصير جريشا ثم يمزجون العسل بمثله سمنا و يعجنون به تلك الحنطةعلى النار و يضعونها في مزاودهم فيأتي طعاما شهيا "(2).

[1]– البكري (أبو عبيد)، *كتاب المسالك و الممالك* ، تحقيقأدريان فان لوفن و أندري فيري، بيت الحكمة قرطاج، الدار العربية للكتاب ، ط.2، الجزء الثاني، ص ،857.

2 – الإدريسي ، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، نشره هنري بيريس ، الجزائر، 1957، ص 36.

و يضيف عن هذا ابن أبي زرع متحدثا عن يوسف بن تاشفين: "و أكله الشعير و لحوم الإبل و ألبانها مقتصرا على ذلك، و لم ينتقل عنه مدة عمره الى أن توفي رحمه الله تعالى."(1) لكن بعد موت زعماء المرابطين الأوائل المحافظين انغمس المرابطون في رغد الحضارة الأندلسية و خرجوا عن حالة التقشف و الجهد و عاشوا في القصور(2)

كما يضيف ابن خلدون الى ذلك فيقول: " فإن هؤلاء يفقدون الحبوب و الأدم جملة و انما أغذيتهم و أقواتهم الألبان و اللحوم"(3)، كان هذا خاصة في بداية دولتهم لكن بعد وفاة يوسف بن تاشفين أخذت حياة الترف بمتعها تتغلب على حياة البساطة و انغمسوا في ملذاتها ويقول عصمت عبد اللطيف:"فهؤلاء المرابطون أشبه بالمسلمين الأوائل في صدر الإسلام، عاشوا حياة البساطة و الزهد و الجهاد، ولكن الحال تغير بعد أن اتسعت الفتوحات و اختلطوا بالشعوب الأخرى ذات الحضارات المتقدمة في الأمصار المفتوحة"(4)، و يقول ابن خلدون في هذا المجال: "و أما التوغل في الترف، فلإن الأمة اذا تغلبت و ملكت ما بأيدي أهل الملك قبلها، كثر رياشها و نعمته فتكثرعوائدهم، و يتجاوزون ضرورات العيش و خشونته الى نوافله ورقته و زينته، و يذهبون الى اتباع من قبلهم في عوائدهم و أحوالهم، و يصير لتلك النوافل عوائد ضرورية في تحصيلها، و ينزعون مع ذلك الى رقة الأحوال في

1- ابن أبي زرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، ط الرباط 1999 .ص,44

2- دندش(عصمت عبد اللطيف)، الأندلس في عصر نهاية المرابطين و مستهل الموحدين عصر الطوائف الثاني 1510هـ/ 1151م. بيروت 1988، ص 268-269

3 - بن خلدون (عبد الرحمن) ، المقدمة ، حققها و قدم لها و علق عليها عبد السلام الشدادي، ج .1، الجزائر 2006 ، ص140

4- دندش (عصمت عبد اللطيف)، المرجع السابق، ص 268

المطاعم و الملابس والفرش و الآنية"(1) و لذلك يمكن القول أن كل ما ذكر من ترف و بذخ في الدولة المرابطية هو ناتج من اتباع العادادات السابقة لهم .

و من بين الأكلات التي ذاع صيتها في العصر المرابطي و الخاصة بهم هي القديد حيث يذكر البكري: "و طعامهم صفيف (قديد) اللحم الجاف مصحونا يصب عليه الشحم المذاب أو السمن، و شرابهم اللبن قد عنوا به عن الماء، يبقى الرجل منهم لا يشرب ماء، و قوتهم مع ذلك مكينة و أبدانهم صحيحة."(2).

و استمر هذا إلى سنوات متأخرة في كل المناطق التي حكم فيها المرابطون حيث يذكر بن قزمان الذي عاش في الأندلس في عصر المرابطين الأبيات التالية:

واش الا القلايا و القديد المسرح
وشواي لجنب و أنا جالس نملح
و نشغف على النار ثم نبتدي نملح(3)

كان الناس في تلمسان في نفس الفترة الزمنية يتناولون المشهدة (المعروفة لدينا حاليا بالبغرير) فيقول ابن مريم في تعريفه بسيدي الحلوي التلمساني ما يلي: "... فلما جاء الفطر ابتعت سميدا و عسلا و قلت لعمتي اصنعي لي مشهدة يفطرها عندي رجل من الصالحين ففعلت. فلتمسته في الناس بعد صلاة العيد فلم أجده و قلت في نفسي اللهم بحقه عليك اجمع بيني و بينه في هذه الساعة فإذا هو عن يميني فانضم إلي قال صنعت عمتك المشهدة فقلت نعم يا سيدي فقال قم بنا إلى موضع تأكل هذه المشهدة الحاضرة و حينئذ نمشي إلى دار عمتك فقمت معه الى خارج الشريعة (المصلى) فاخرج من تحته صحيفة مغطاة بمنديل نظيف و كشطه فذا هو فيه مشهدة لم ير الراؤون مثلها و لا طيبتها امرأة في الدنيا من أحكام طبخ

1 – بن خلدون(عبد الرحمان)، المصدر السابق، ص 282

2– البكري(أبو عبيد) ، المصدر السابق، ص 857.

3– دندش (عصمت عبد اللطيف)،المرجع السابق ، ص 325 .هامش (**ابن قزمان** زجل 80)

و جودة صنعة و كثرة ادام فأكلنا و توجهنا إلى دار عمتي فأخرجت مشهدتها فوجدناها لم تشبه الأولى بشيء فأكلنا منها قليلا".(1)

كما كان الناس يتناولون بتلمسان الحلوة فيذكر ابن مريم و دائما عن سيدي الحلوي(2) ما يلي: " قال حدثنا الإمام أبو اسحاق ابراهيم بن يوسف بن محمد بن دهان الأوسي المعروف بابن المرأة قال أتيت من مدينة مرسية زائر عمة لي بتلمسان فما سرني شيئ كوجودها حية و تطرقت يوما بتلمسان فرأيت هذا الشيخ بالسوق و بيده طبق من عود و هو فيه الحلواء للصبيان الصغار فتفرست فيه مخائل القوم فاتبعته فاذا من يمر به من الصبيان ينفرون له في أكفهم فيدور و يشطح و ربما انشد مقطعات متفقات الألفاظ في معنى المحبة فلم اشك أنه من الصالحين ثم أخذ ثمن حلواته فاشترى به كسرة خبز سميد فتصدق بها على يتيم ذي أطمار بعد علمه بحاجته فقلت في نفسي هذا ولي مور على مقامه يبيع الحلواء. فكانت الأطباق الحلوة موجودة دائما في موائد العائلات الى جانب الأكلات الأخرى و لكن الطبق الذي شهد شهرة في زمنهم و دون منازع هو عمل القديد"(3).

يذكر ابن رزين التجبي تركيبة لتحضير القديد (أنظر الملحق 03). و يذكر عدد آخر من الرحالة الأوروبين الذين زاروا الجزائر على سبيل المثال كيفية صناعتة حيث

---

1 – ابن مريم الشريف المليتي المديونني، البستان في ذكر الأولياء و العلماء بتلمسان، الجزائر 1326 هـ/ 1908. ص68

2– **سيدي الحلوي** هو أبو عبد الله الشوذي الإشبيلي المعروف بالحلوي غلب عليه هذا الإسم لأنه كان يشغل بيع الحلى و هو إمام العارفين و تاج الأولياء المحققين و سيد الصالحين نزيل تلمسان و هو من أكابر العلماء العباد العارفين بالله.

3– ابن مريم الشريف المليتي المديونني، المصدر السابق، ص 68.

بقي شائعا و مستعملا كثيرا في العصر الحديث و لا نستبعد أنه استمرار لما كان يصنع في الفترة المرابطية لاسيما اذا عرفنا أنهم قد استقراروا خاصة في الوسط و غرب الجزائر، و بالتالي فلا نستبعد أن تكون الوصفة إرث من الفترة المرابطية. و من بين الرحالة الذين يذكرون هذا القديد و صناعته خلال القرن الثامن و التاسع عشر، نذكر الرحالة دي برادي حيث يقول: أن الجزائريين كانوا يطلقون عليه الخليع و كان كل اهالي بلد الجزائر يحتفظون بمئونة تتكون من هذا اللحم المجفف، كما كان الأتراك يصنعون نوعا أخرا منه و يطلقون عليه قاورمه و يتكون مبدأ القديد أو الخليع من أخذ لحم الغنم أو البقر و تقطيعه الى شرائح ثم تجفف تحت الشمس بعد تمليحها و ترفع هذه القطع على نار حتى تغلي، ثم تصفى من الماء و تترك تقطر حتى تجف، ثم توضع داخل الجرار و تملأ بزيت الزيتون و تخزن(1). أما في مبدأ القاورمة فإن شرائح اللحم تقلى قليلا ثم توضع داخل جرار و يفرغ فوقها الزبدة أو الشحم المذابين و يحتفظ بها(2) و يذكر الرحالة روزي وصفة أخرى و هي كما يلي: تذبح كل عائلة في شهر سبتمبر عددا من الأغنام و يقطع اللحم قطعا صغيرة و تجفف في الشمس على الحبل و بعد تجفيفها تقطع قطعا صغيرة و توضع داخل مرجل من البرونز أو النحاس (الصورة 07) مع الشحم و زيت الزيتون و تطبخ على النار طيلة النهار كله مع تحريكها بالملعقة الخشبية من حين الى آخر و عندما يتم طبخها تخرج القطع بملعقة كبيرة و توضع في جرار من الفخار و تغمس في الشحم ثم تسد فوهة الجرة بالجبص أو بالصلصال، ثم تخزن في أحدى غرف المسكن و تستعمل عند الحاجة(3) ويضيف في فقرات أخرى أن الجيش الفرنسي لما استولى على قصر القصبة بالجزائر و دار ابن داي

1- Venture de Paradis, *Voyage dans la régence d'Alger*, Paris, 1788, p. 26.

2 -Ibid, p.27.

3 - Rozet M., *Voyage dans la régence d'Alger*, t.2, Paris, 1833. pp : 69 – 70.

المدية عثروا على عدد كبير من هذه الجرار و استعملوها، مع الذكر أن هذا القديد يستعمل خاصة زمن فصل الشتاء و يطبخ به الكسكسو و أكلات أخرى.

الصورة 07: مرجل أو تناكه من تونس به عروتان – القرن 12 هـ /18 م– محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة–الجزائر– (الدليل، التحفة71)

و مع ظهور الموحدين قوي العنصر البربري في بلاد الأندلس كما كانت القبائل الخاضعة لحكمهم تبدع في التركيبات الغذائية و يذكر مجهول عددا من هذه التركيبات، فلقد امتازت قبيلتي لمتونة و صنهاجة بتركيبات فاخرة شاعت في بلاد المغرب الإسلامي بأكمله و نسبوها الى أسماء قبائلهم مثل: اللمتونية و الصنهاجي و انتقلت هذه التركيبات الى الأندلس كما تبنت هذه القبائل الأكلات الأندلسية و استعملتها دلالة أخرى على الرقي الحضاري لكن هذا كله كان تحت رقابة المشايخ الموحدين حفاظا على الشريعة افسلامي، فيقول ابن عذاري المراكشي: "أن الموحدين لما دخلوا مدينة بجاية كان يوجد بها مشروب فأرسل الخليفة الشيوخ

للتحقق من إن كان المشروب حلال"(1) و بعث شيوخ الموحدين إليهم فدخلوا موضعهم و مجتمعهم دون اذن و لا مشورة ، فوجدوهم يأكلون الطعام و بين أيديهم مشروب مطبوخ من رب حلال، فرجعوا اليهم و شهدوا بالحال." كما كان هذا الرب منتشرا في مدينة تلمسان فيقول ابن عذاري المراكشي: "فأطعم (أي أمير المؤمنين أبو يعقوب) العرب و غيرهم مدة خمسة عشر يوما و كان يأكل كل يوم في البحيرة اكثر من ثلاثة ألآف رجل و قد صنع ما تقدمت به العادة و هو نهر من رب ممزوج بالماء، كلما أكلت طائفة سلمت على الخليفة و نهضت الى ساقية الرب تشرب و تطرب و رأى الناس في هذا الإطعام ما لم ير قط من الإكرام و الإهتمام"(2).

و من بين الأكلات أيضا التي كانت مستعملة في تلمسان في العصر الموحدي هي الثردة حيث يقول: "فلما أقلع عبد المؤمن من تلمسان تركه مسجونا بها فتحيل في قتله بأن أمر السجان فعمل له ثردة مسمومة فأكلها و مات في حينه"(3). و في مراكش يقول: "و في اليوم الثاني من هذا الوصول صنع (عبد المؤمن) للواصلين و المقيمين الأطعمة و الأشربة الحلال المدارة على المسمار السارة مدة خمسة عشر يوما"(4).

و لعل أكثر ما يعبر عن هذا الثراء في هذه الفترة هو كتاب الطبيخ الذي سبقت الإشارة له و يذكر المئات من التركيبات التي كانت منتشرة في جميع أقطار المغرب و الأندلس. بالإضافة الى كتاب ابن رزين التجبي الذي يسبقه.

أما عن الفترات الزيانية والحفصية و المرينية ببلاد المغرب و بني نصر بالأندلس، فلقد ورثت كل ماسبق التطرق له و استمرت في الإبداع كما تكاثف و تضاعف

---

1 – ابن عذاري المراكشي، *البيان المغرب في أخبار الندلس و المغرب – قسم الموحدين*– تحقيق عدد من الأساتذة، دار الغرب الإسلامي ، بيروت، 1985 ، ص 67.

2 – نفسه، 117.

3 -نفسه ،ص68.

4– ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 492.

التبادل بين هذه الدول لأن التداول على سلطة الحواضر كان يتغير من سلطان لآخر و خاصة فيما يتعلق بمدن الوسط مثل ما هو الحال بالنسبة للجزائر و تلمسان وبجاية التي شهدت انتماءات عديدة لسنوات طويلة أثرت على المجال الإجتماعي. و كانت هذه الأكلات مشهورة لدى المشارقة و يذكرها لنا أحمد بن يحي بن حسن المعروف جده بالحجار في رسالته الأدبية المعروفة بالحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق، فيقول: "و تخدمك أطعمة المغاربة و ما يلائمك من البلاد قاطبة كالكسكسو و المؤمنية و الأرز المفلفل و المهدية و يضاف إليك من الحلوى الكنافة..."(1).

و من أهم المصادر أيضا التي تذكرنا بهذه الفترات في الأندلس قصيدة شعرية قالها القاضي الغرناطي أبو عبد الله بن الأزرق (الذي كان يعيش في بلاط بني نصر و رحل إلى مصر في أواخر حياته و توفي بها سنة (895 هـ/ 1489م) القصيدة مذكورة كاملة في الملحق رقم 02 في آخر هذا البحث. و إلى جانبها نجد كتاب الأغذية للأربولي الذي كان يعيش تحت ظل بلاط بني نصر.

أما عن قصيدة ابن القاضي فهي طويلة ذكر فيها عددا من الأكلات التي كانت موجودة في الأندلس و يبدأها مطلعها بمقطع: "و ان ذكرت غير ذا أطعمة في الوطن ..."(انظر الملحق 2) نستخرج منها إذن عددا من الأكلات التي كانت منتشرة في القرن 9هـ/15م و منها: الفدوش و السمسمي و اللحم و الشحم مع طوابق الكبش، و البيض في المقلاة بالدهن و الفروج المشوي، و الثريد و الإسفنج و الأرز باللبن،

1- أحمد بن يحي بن حسن، الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق

نشرته : Manuela Marin, « Sobre alimentacion t sociedad ,El texto Arabe de La guerra » in *Quantara,* 13,1992, pp 83- 118

و الشواء في الرقاق و الجبن و شاشية الفقير و الكسكسو و المثومات بالجبن و العصيدة و البلياط بالزيت و الزبزين.

نستخلص من هذه القصيدة أكلات لم يذكرها كتاب الطبيخ لمجهول و هي: المثومات بالجبن، و البلياط، و الزبزبن، والتفين، و شاشية الفقير. و هو رصيد أخر يضاف للآندلس في عهد بني نصر. هذا من جانب أما من جانب آخر فإن مجهول يذكر في كتابه وصفة كانت تصنع ببجاية هي شاشية ابن الوضيع التي قرأها جميع الباحثين بشاشية ابن الرفيع و نرجح أن تكون هي شاشية ابن الفقير التي ذكرها القاضي ابن الأزرق.(انظر فهرس التركيبات)

و يذكر أبي بكر الأربولي في كتاب الأغذية الذي ألفه سنة 1425 ميلادي و الذي عاش في بلاط بني نصر بالأندلس جملة من الأغذية الأخرى منها: الكسكس و الفدوش و الأخباز المقلوة و المجبنات الأبازين و التفايا الخضرا و الثرايد و الأطرية و الشخشخ. و لأول مرة منذ هذه المسيرة التاريخية يظهر عند الأربولي تسميات الأبازين(1) و الشخشخ، و نجد هذه الأكلات منتشرة بكثرة في تونس و الشرق الجزائري مما يدل على أنه إرث حضاري مشترك من تونس إلى الأندلس. و كانت في الأعياد تصنع الحلويات و منها ما كان يصنع إلا في الحضرة في الفترة الحفصية (في تونس و الشرق الجزائري) نخص بالذكر المقروض، و يقول ابن أبي دينار: "المقروض الذي يتفاخرون به و هو مشهور بينهم لا يحتاج إلى تعريف و هو أطيب حلاوتهم و ليس بعده شيء حتى أني التقيت بمن أكله في الحضرة فأعجبه غاية الإعجاب فقال عجبت لمن في بيته المقروض كيف ينام

[1] – **البازين** : ذكره ابن رزين التجبي في القرن 7هـ/13م

الليل.(1) و كان هذا المقروض معروف في مدينة بجاية و لكن أهلها كانوا يطلقون عليه الخشكلان.(2)

و كان أهل المغرب جميعا يتناولون أكلة عقب الصيام و في المناسبات العديدة هي المروزية أو اللحم الحلو، و سميت بالمروزية نسبة إلى "**مروزو**" و هي مدينة ببلاد العجم، و نرحج أن هذه التركيبة جاءت من المشرق إلى الأندلس مع زرياب. و يكون المبدأ فيها أن يطبخ اللحم بأبزار تفوح لها قيمة و يرون أكلها عقب الصوم من التطيب. (3)

بعد سقوط الأندلس استقر كل هذا الإرث الغذائي في بلدان المغرب مع الأندلسيين الوافدين اليها و يقول عبد الباسط بن خليل الذي زار تونس في نهاية القرن الخامس عشر على سبيل المثال مايلي: "و فيه في يوم الأحد سابع عشرينة جمع التاجر المعظم الخواجا المكرم الحاج أبو القاسم البنيولي الغرناطي الأندلسي نزيل تونس و كبير التجار بها جماعة من أعيان التجار من أصحابه و الحجاج منهم من أهل الأندلس وغيرهم و عمل لهم ضيافة حافلة بمكان من أجنة تونس يقال له رأس الطابية ثم هيأوا من جملة هذه الضيافة مأكولا يقال له المجبنة من مآكل الأندلس و صفته جبن طري يدعك بأيدي حتي يصير كالعجين ثم يعجن السميذ عجنا محكما مملوكا جيدا حتى يصير في قوام عجين الزلابية بهذه البلاد أو أغلظ قواما منه بيسيرثم يؤخذ منه قطعة تبسط بالكف بلطافة و بشاقة ثم يجعل عليها قطعة من الجبن المدعوك و يجمع حتى يصير الجبن حشوا لها ثم يبسط قليلا ثم يلقى في

1 – ابن أبي دينار:،المؤنس في أخبار افريقيا و تونس، تحقيق محمد شمام،تونس ط.2 ، 1969.ص 204-305

2 - مجهول، *كتاب الطبيخ* ، ورقة 67

3 – ابن أبي دينار، المصدر السابق، ص 304.

الطاجن و هو على النار بالدهن فيقلى ثم يرفع و يرش عليه السكر المدقوق ناعما و معه اليسير من الكمون و عمل ذلك بين الحاضرين(1) .

و يذكر لنا حسن الوزان عادات فاس في الغذاء و يقول: "من عادة السكان في التغذية أن يتناولوا اللحم الطري مرتين في الأسبوع ، لكن الأعيان يأكلونه مرتين في اليوم حسب شهيتهم. يتناولون ثلاث وجبات في اليوم، وجبة خفيفة جدا في الصباح مركبة من خبز و فواكه و حساء و سائل من دقيق. و يأخذون في الشتاء بدل الحساء رغيفا من حنطة محشو بلحم مملح ينضج معه... لكنهم في الشتاء يأكلون اللحم المطبوخ مع طعام يسمى الكسكسو(2)" ويتناول هذا الكسكسو في إناء واحد بدون ملاعق، ويقول: إنهم يأكلون على الأرض فوق موائد منخفضة ... و اذا شرب أحدهم عبئت طست ماء سعتها بوكال (3)، تلك هي العادة الشائعة."(4) كما يذكر لنا أكلات أخرى تناولها في عدد من المدن و القرى الأخرى التي زاها في المغرب فيذكر من جملتها الطعام الذي تناوله في قرية جبل آيت لاوواونكيت المتكون من لحم الغنمي مشويا و مطبوخا و ملفوفا في مرفقات من العجين المتناهي في الدقة و تناول في بقاع حاحا العصيدة المصنوعة من دقيق الشعير و اللحم المطبوخ بالبصل و الفول و يقول عن قرية بني بوشيبت:" و يقتات الناس بالدبس(5)

---

1 - Brunshvig R., Deux récits inédits de voyage inédits en Afrique du nord au XVe siécle, Abdelbassit b.Halil et Adorne.Larose édt.1936. pp : 20-21

2 – الوزان (حسن بن محمد الفاسي) ، وصف افريقيا، ترجمة: محمد حجي و محمد الأخضر، بيروت– لبنان، دار الغرب الإسلامي، ط.2 ، 1983. ج. 1، ص 252 .

3– البوكال هو مكيال يساوي ليتران الا ربعا بالتقريب .

4– الوزان (حسن بن محمد الفاسي) ، المصدر السابق ، ص 252.

5– الدبس هو الفول المطبوخ.

المطبوخ و حساء الفول و يعتبرونها أحسن قوت، و يأكلون هذا الدبس مع الخبز. و يضعون الدبس في جدار ضيقة(1) القعر عريضة الفوهة" (2)

و عن تونس و المنستير فإنهم يتناولون "حساء يطلق عليه البسيس يصنع من دقيق الشعير الممزوج بالماء الخاثر، و أيضا البازين حيث يطبخ عجين خفيف في الماء و يسقى بالزيت أو مرق اللحم. و هناك أطعمة أخرى أكثر تعقيدا و أوفر حظا من العناية"(3).(يبدو أن حسن الوزان قد تحدث عن أقدم الأكلات التي كانت موجودة في افرقية و يذكرها الباحث GOBERT في بحثه و يرجع أصولهما الى العهد البوني و استمرارها في العهد الروماني(4) (عن الوصفة القديمة لهذا الحساء انظر الملحق 1)

استمدت الحياة الاجتماعية في العهد العثماني في الجزائر و تونس و في المدن الكبرى أصول تقاليدها من حياة البلاط في قصر طوب كابو سراي باسطنبول أو الباب العالي، حيث نقل الدايات و الباشوات من أصل عثماني تركي هذه التقاليد إلى القصور و الدور الكبرى بكل من تونس و الجزائر. و بما أن حياة الحكام تعتبر هي النموذج في كثير من المجتمعات انتقلت هذه التقاليد إلى عامه المجتمع و بذلك انتشرت معها الاصطلاحات المعبرة لكل المظاهر الدخيلة على المناطق المحلية. في حين بقت المدن المغربية تعيش بتقاليد فترات العصر الوسيط و لم يطرأ عليها تغيرا الى يومنا هذا.

1- الجدار هي نوع من القدور، و لا يزال هذا المصطلح متداول في نوحي منطقة بني سنوس و ندرومة بالغرب الجزائري.

2- الوزان (حسن بن محمد الفاسي) ، المصدر السابق، ص 337

3- نفسه، ص.84

4 -Gobert, E.G., « Références historiques des nourritures tunisiennes » in *Cahier de Tunisie*, 4eme trimestre 1955 p.503

ويستمد نظام المطبخ العثماني أصول تقاليده من النظام الذي وضعه الجيش الإنكشاري فهو مقسم الى اوجاق و توحي الى الفصائل لكن كلمة الأوجاق حرفيا تعني الفرن أو المستوقد الذي تطبخ عليه الطبخات مما يدل أن تسمية الفصيلة انطلقت من المطبخ.

و الاوجاق هو بدوره مقسم إلى اودات و كل اودة تحمل رقما، و تضم ضمن وحداتها عدد من الرجال يتراوح عددهم ما بين 11 و 16 رجلا و هو العدد المناسب لكل سفرة أو مائدة (صورة 08)، يرأس كل اوده رجل يطلق عليه اوده باشا(1).

[1] - Devloux A., Tachrifat, receuil de notes historiques sur l'administration de l'ancienne régence d'Alger, Alger, 1852, p.26.

الصورة 08 : سني من الجزائر كبير الحجم مصنوع من النحاس الأحمر به آثار القصدرة .

– القرن 12هـ/18م– .

خاص بالطبقة الأولى في المجتمع .

محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة– الجزائر– (الدليل، التحفة104)

قام إذن نظام العسكر في الثكنات على قواعد تتعلق بالمطبخ فمن بين الرتب العسكرية العالية نجد رتبة الشورباجي (1) أي صانع الشوربة أو طباخ الشوربة، ثم رتبة اودة باشا وهو القبطان الثاني، و في الأخير نجد عشجي باشا أو عشجي اوسطه الذي كان يحظى باهتمام كبير ومحترم جدا . و كان يفوق في الرتبة العسكري الحامل للراية، كان لباس عشجي باشا مميزا بحيث كان يضع فوق رأسه طاقية من القطن الأبيض يعلوها ملعقة من العاج مرصعة بقطع من المرجان بدل من وضع ريشة كما جرت العادة عليه عند الأشخاص الآخرين(الصورة10). غرست هذه الملعقة داخل أنبوب صغير مصنوع من النحاس الذي كان يتقدم الطاقية(2)، و يبدو أنه كان خاصة في بداية العهد العثماني، لأن هذا النوع من الملاعق جاء وصفه عند الكثير من الرحالة الفرنسيين الذين وفدوا على الجزائر قبل أو غداة الدخول العثماني حيث وصفوا هذه الملاعق على أنها كانت تخصص لأكل البلاو و الكسكسي، يقول ديستري أن المستعمر الفرنسي لما اقتحم قصر القصبة عثر على أشياء كثيرة منها ملاعق غريبة الأشكال لأكل الأرز و الكسكسي و هي مصنوعة من خشب ممتع قد يكون من الأبنوس و من العاج و مرصعة بحبيبات المرجان(3)، كما يضيف أودالEudel في كتابه عن وصف هذه الملاعق على أنها تستعمل لأكل الكسكسي و هي مصنوعة من العاج و مطعمة بالصدف و العاج تستورد من تركيا أو سوريا(4) و يحتفظ لنا على سبيل المثال المتحف الوطني للآثار القديمة بالجزائر على مجموعة من هذه الملاعق، مصنوعة من الصدف و العنبر

[1] - هي كلمة متكونة من الشوربة و اللاحقة جي.

[2] - Alfonse R., *Les janissaires*, paris, 1844. p.44.

[3] - D’estry S. Histoire d’Alger depuis les temps les plus reculés jusqu’à nos jours, Tours, 1845-1846, p.206

4- Eudel P. : Dictionnaire des bijoux de L’Afrique du nord, Paris, 1906, p.135.

و المرجان كان قد اقتناها في الفترة الإستعمارية 1930 و صنفت في سجل الإقتناء (الصورة 09-10).

الصورة 09: ملعقة من الصدف و المرجان و غطاء السلحفاة من تركيا .
محفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة – الجزائر- (الدليل، التحفة81)

الصورة 10: ثلاثة ملاعق من الصدف و المرجان و العاج من تركيا القرن 12هـ/18م،
محفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة (صورة من الأرشيف)

كما استمد المطبخ تقاليده من مطبخ قصر السلطان العثماني بطوب قبو سراي و حتى تتضح الصورة تم إدراج وصفا لهذا المطبخ الذي يعود إلى القرن السابع عشر الميلادي، ذكره (Ecuher Baron d'Aubonne Tavernier) الذي زار القصر أثناء رحلته فيقول :" و على اليد اليمنى و خلف الأروقة أين يتجمع العسكر أيام الديوان، توجد المطابخ ومحلات العساكر، و هو يتكون من عدد من المطابخ، يبلغ عددها التسعة، و كل مطبخ مستقل عن الآخر و يديره ضابط خاص يترأس كل الطباخين ورؤساءهم الذي يصل عددهم أربعة مائة طباخ، رئيس الطباخين الذي يطلق عليه عشجي باشا. يسمى المطبخ الأول "خاس مطبخ" و هو مخصص للسلطان و يسمى الثاني "والده سلطانكم" و هو خاص بالوالدة السلطانة و الزوجات و أخوات السلطان والمقربات من النساء. و يسمى المطبخ الثالث " كزلر اغاسنم مطبخى" و هو خاص بمراقب الجيم أو الحرملك. و يسمى الرابع" كابى اغاسى" و هو مخصص لرئيس العسكر بالسرايا الواقع بالقرب من مقر السلطان حيث يقدم الخدمات لجميع الضباط العاملين بالقصر، أما المطبخ الخامس فهو خاص ب"خزندار باشا" أي رئيس الخزينة و الذين يولونه، و يطلق على المطبخ السادس "كرجلي باشا" أي السقا الكبير. و أخيرا المطبخ السابع الذي يطلق عليه "سراي اغاسى"المخصص للأغوات و كل الضباط الذين يترأسهم و البوستنجي أي البستاني. يعلو هذه المطابخ غرف يبلغ عددها ستة أو سبعة مخصصة لتخزين المربيات، يشرف عليها أربعة مائة حلواجي وظفهم السلطان سليمان القانوني الذي أجرى في زمانه إصلاحا كبيرا في مطابخ السراي. و بالفعل يصنع في هذه الغرف السبعة بلا توقف مختلف أنواع المعاجين اليابسة و السائلة و المشروبات "شربات" و مختلف أنواع الطرشي (المخللات) من الفواكه والخضر حيث تخلل في الخل و الملح و الأعشاب القوية مثل الإكليل و أعشاب مجففة أخرى.

وعلى بعد عشرة أقدام أو اثني عشر قدما من هذه المخازن يوجد الخزان المائي الخاص بتوزيع المياه إلى كل أنحاء القصر ، يقف عليها بطلاجي الذي يوزع المياه حسب الأوامر(1)

يشرف على هذه المطابخ عدد هائل من الطباخين و الموظفين الآخرين و يذكر الرحالة الأروبي دي نيكولاي الذي زار قصر السلطان في القرن السادس عشر الميلادي ما يلي: يوجد في القصر (السراي) 150 طباخا منهم روساء المطبخ و منهم الطباخين العاديين. يعمل الكبار منهم في خدمة السلطان بينما يترك الآخرون في خدمة البقية . يصرف على الكبار مبالغ مالية تتراوح ما بين 8 و 10 أسبر في اليوم و يصرف للآخرين 3 أسبر و يكسون كل سنة حلة جديدة . لكل طباخ مستوقده الخاص لطبخ اللحم دون أن يتأثر طبيخه بالدخان ثم توضع هذه القطع في صحون من الخزف و تقدم.

و بالنسبة لألقاب الطبخاجي باللغة العثمانية فهي كما يلي : يطلق على الطباخ الأول الذي يدير كل المطابخ مصطلح عشجي باشا (asci pacha)، يتقاضى في اليوم 60 أسبر و يكسى كل عام قفطان جديد مصنوع من الحرير(الصورة11). أما الطباخ الثاني فيطلق عليه اميم مطبخي (emin mutpagi) أي المكلف بدولاب الفضيات و يتقاضى 50 أسبر و يكسى قفطانا كل عام. أما الثالث فهو ششاريه (checherya) و هو مكلف بالخدمة و يكلف الرابع بالسجل تدين كل ما يدخل الى المطبخ (muptariapagi).

يتميز المطبخ العثماني حسب الرحالة بالبساطة، حيث كان أصحابه يتناولون اللحم المطبوخ (سواء لحم الضأن أو الطير خاصة لحم الدجاج) و نادرا ما كانوا

1-Tavernier P.J.B**.,** Nouvelle relation de l’intérieur du sérail du grand seigneur, contenant plusieurs singularités qui jusqu’ici n’ont point été mis en lumière .Paris, 1685.pp : 83-85

يتناولون لحم البقر لأنهم يعتقدون أن البقرة تنقص من حليبها كلما أخذوا عنها العجل و بالتالي تنقص عندهم الجبن و الزبدة(1)

إلى جانب الحياة اليومية التي كانت تدور في القصر، فكان سراي السلطان والنخبة و المؤسسات الخيرية يعملون على أداء الواجبات الخيرية المنصوص عليها في الشريعة الإسلامية من وجهة متصوفة هذا من جهة، و من جهة أخرى توزيع الخيرات الكثيرة، و هكذا أدت هذه المؤسسات دورا هاما في الحياة الاجتماعية و الاقتصادية بصفة عامة.(2)

من بين العادات الغذائية المتبعة في المطبخ السلطاني هي عدم استعمال لحم البقر كما أشار إليه الرحالة دي نيكولاي سابقا، و نظرا لكبر مساحة المطابخ السلطانية فإنه يمكن تخيل الكميات الهائلة المستهلكة من الدجاج و الحمام و التي كان عددها يتغير حسب المواسم. كما كان الأرز يشكل المادة الأولى و كان يستهلك بكميات هائلة، و تسمى الأكلة الشعبية له البلاو التي أضيفت إلى الأكلات الشعبية منذ الوجود العثماني بالجزائر و تونس.

و يواصل Tavernier في كلامه عن الطابخ فيقول أنه رغم كل هذا امتازت هذه السلسة من المطابخ بالنظافة سواء أكان ذلك من ناحية الأواني أو اللحوم.

انتقل هذا النموذج السلطاني إلى كل من الجزائر و تونس. و إحتل المطبخ في العصر العثماني في بلدان المغرب أهمية كبرى حيث لم يكن ملزما على الطبقة الحاكمة إطعام عدد كبير من الناس العاملين لديهم فحسب بل كانت تنظيم الموائد الشعبة في المناسبات الدينية و الأفراح(3)، و هكذا شكّل المطبخ في حد ذاته همزة

1- Nicolas de Nicolay : *Les navigations* paregrinations *et voyages, faits en la turquie*, Anvers, M.D.LXXXVI (1525) pp : 163-164.

2-Inalcik Halil:" Matbakh", in *Encyclopedie del'Islam* t.3, p.799 **.**

3-Tavernier P.J B**.** :0p.Cit. p.85.

4- Inalcik Halil : Op.cit, p.799

وصل بين السلطة و العامة، و تنحدر فكرة وجوب إطعام الناس من تنظيم قديم محكم و معقد تبناها الأتراك العثمانيون.

ترجع اذن فكرة إطعام الناس أو تنظيم الولائم للعامة التي تبناها الأتراك العثمانيون للسكان الرحل في أسيا الوسطى، و بالذات عند المغوليين حيث انتقلت عاداتهم للعالم الإسلامي على يد السلاجقة و التي ورثها عنهم الأتراك العثمانيون بدورهم .

يذكرالكاتب نظام الملك في كتاب:"**سياسة ناما**" أن السلطان السلجوقي طغرلبك كان يأمر بوضع مائدة في قصره تقدم أمام كل من يأتي إلى القصر. و يعد هذا في حد ذاته رمزا لاهتمام الحاكم برعيته فكان هو نفسه يحرص على اختيار الأكلات التي تقدم. (1)

1-Inalcik Halil:" Matbakh", in *Encyclopedie de l'Islam* t.3, p.7991

الصورة11 : طباخ عثماني يرتدي الطاقية الخاصة به

الشبيهة بطاقية الإنكشاريين. تركيا، القرن 10هـ/16م عن Nicolas de Nicolay

ورث إذن الأتراك العثمانيون هذا النظام و كانت تقدم المائدة لكل شخص يمتثل أمام المجلس، فكانت الموائد في مدينة الجزائر تحضر في الصحن الثاني لقصر الجنينة.

و يذكر لنا كتاب **تشريفات** على سبيل المثال نوع المئونة التي كانت تخصص في مناسبة عيد المولد النبوي، فكان داي الجزائر يقدم لهذه السفرة في قصره مئونة يومين متتاليين للطباخين المكلفين بهذه السفرة و تتمثل قائمتها فيما يلي:

– يقدم في اليوم الأول 12 كباشا ، و جرة من السمن ، و 10 أرطالا من العسل ، و 50 رطلا من الزبيب، و قنطارا من الأرز ، و 20 رطلا من النشا ، و 12

رطلا من اللوز و مكيال من البسلة ، و 4 مكيابيل من السميد ، و 2 أوقية من الزعفران ، و 4 أوقيات من الفلفل الأسود ، و مكيال من الخل، و150 صحنا أو تبسي من الخزف و 10 جرارا للماء(للتخزين)، و 10 جرارا أخرى صغيرة لشرب الماء و 45 رطلا من السكر و الخضر(1).

– يقدم في اليوم الثاني 10 أكباشا، و 20 رطلا من السمن ، و 14 رطلا من النشا ، و 8 أرطالا من اللوز ، و قنطار من الأرز و 30 دجاجة ، و 4 صاع من السميد ، و 2 أوقية من الزعران ، و 4 أوقية من الفلفل و 10 حمولات من الحطب، و حمولتان من الفحم و 45 رطلا من السكر، و الخضر.(2)

يلاحظ أن كل هذه الكميات كانت تخصص لإستقبال عدد من الضيوف لمدة يومين، و يسهر القائمون عليها في طبخ التركيبات الغذائية المختلفة وإطعام الناس كلهم، و من خلال المئونة يمكن استنتاج قائمة الأكلات المقدمة، كانت قائمة اليوم الأول تتكون من البلاو أو الأرز باللحم و البالوزة المتكونة من النشا و العسل، و يتكون غذاء اليوم الثاني من البلاو و تركيبة بالخصر و الدجاج و البلوزة.

هذا من جانب و من جانب آخر كان للمطبخ العثماني دور آخر في تنظيم النظام العسكري، و ينسب للحاج بقطاش القازان المعروف "**بالقازان الشريف**" أو" **قازانى شريف**" باللغة العثمانية، الذي كان يحتوي على الشوربة، كما كان يعد رمزا لمجموع الضباط الذين كانت عمائمهم تتقدمها ملعقة(3) (الصورة 12).

يطلق على الضابط الكبير لقب "**شرباجى**"، و كان لكل فرقة قازانها الخاص ويعتبر رئيس الطباخين هو أعلى رتبة في الجيش، و يطلق على الضابط العسكري الذي يحمل الغراف أو الملعقة الكبيرة **بتيهورباجي أو كاشيك دار** (الصورة 12)

---

[1] - Devloux A., Op. Cit., p.33.

[2] - Ibid., p.34.

[3]- Inalcik Halil:" Matbakh", in *Encyclopedie del'Islam* t.3, p.799

الصورة 12 : مشهد لثلاثة عساكر عثمانيين، اثنان يحملان القازان و يتقدمهما قائد العساكر الذي يحمل الغراف في يده عن: (المكتبة الوطنية بباريس)

كان المطبخ يعد مكانا لاسترخاء للعساكر فكانت تقام فيه اجتماعات هامة حول القازان الشريف. و يعني قلب هذا القازان رفض أكل السلطان و الخروج عن طاعته و التمرد عليه.(1)

كان الطباخون هم أنفسهم من يقوم بخدمة السلطان و يحرص على أن تقدم كل الأطباق بتأني حتى يستمتع السلطان و حاشيته بكل الطعام، و يقول دفلو أن

1- Devloux A., Op.cit., p.80.

العشجي باشا (asci pacha) رئيس الطباخين أنه إضافة إلى كل أعماله فمطلوب منه أيضا تذوق كل الأطباق أمام الباشا قبل أن تقدم له (1) .

كان الطباخون يقدرون قيمة المهمة المسندة لهم و كانوا يستعدون لكل التظاهرات الكبرى سواء أكانت دينية أو مدنية، ففي أفراخ الختان مثلا يقول الشريف الزهار:" و أخرج الطباخين من دار الملك و أضاف اليهم آخرين، و كذلك طباخي وزرائه، و دعا أهل البلد من الخاص و العام و كافة الفقهاء و الطلبة... و احتفلوا أيضا في نفائس الأطعمة و الإكثار منها و كانوا يطعمون كافة الناس ثلاثة مرات في كل يوم و القهوة في كل وقت".(2)

كما كان الطباخون يتغذون مع الوزراء في مائدة أو سفرة واحدة مما يدل مرة أخرى على الرتبة التي كانوا يحظون بها في نظام سلاطينهم و يقول الشريف الزهار في هذا الصدد:"... و من عادة الوزراء أنهم يتغذون كل يوم في دار الملك، فيأخذ خوجة الباب يطغانات الذهب، و يصعدهم لغرفة هنالك، و يتغذون في سفرة واحدة، و يتغذى معهم الطباخ الكبير للملك ... و يكون الطباخ الصغير و عليه فوطة من الذهب واقفا عند رؤوسهم ، يأمر الخدام ليبدلوا لهم أنواع الأطعمة و أنواع الفواكه، فإذا أتموا الغذاء و شربوا القهوة...".(3) (الصورة 04)

تنوعت التركيبات الغذائية في العهد العثماني فيذكر لنا الأب دان le père Danفي القرن السابع عشر الميلادي، نادرا ما يتناولون اللحم المشوي و يتناولون في غذائهم الأرز و الكسكسو و لحم الضأن و البقر و الدجاج المطبوخ ، و لا يتناولون لحم الصيد رغم توفر هذا الأخير في المنطقة لأنهم يفضلون الذبيحة،

1 - Devloux A., Op. Cit. , p.17.

2– أحمد الشريف الزهار، *مذكرات الحاج أحمد الشريف الزهار نقيب اشراف* الجزائر1168–1246 / 1754–1830 ، الجزائر، 1974 ، ص 82. 160

3 – نفسه، ص 40.

و شربهم الماء أو الشاربات الذي هو مزيج من الماء و العنب و عصير الليمون، و يشربون ما شاءوا من ذلك(1).

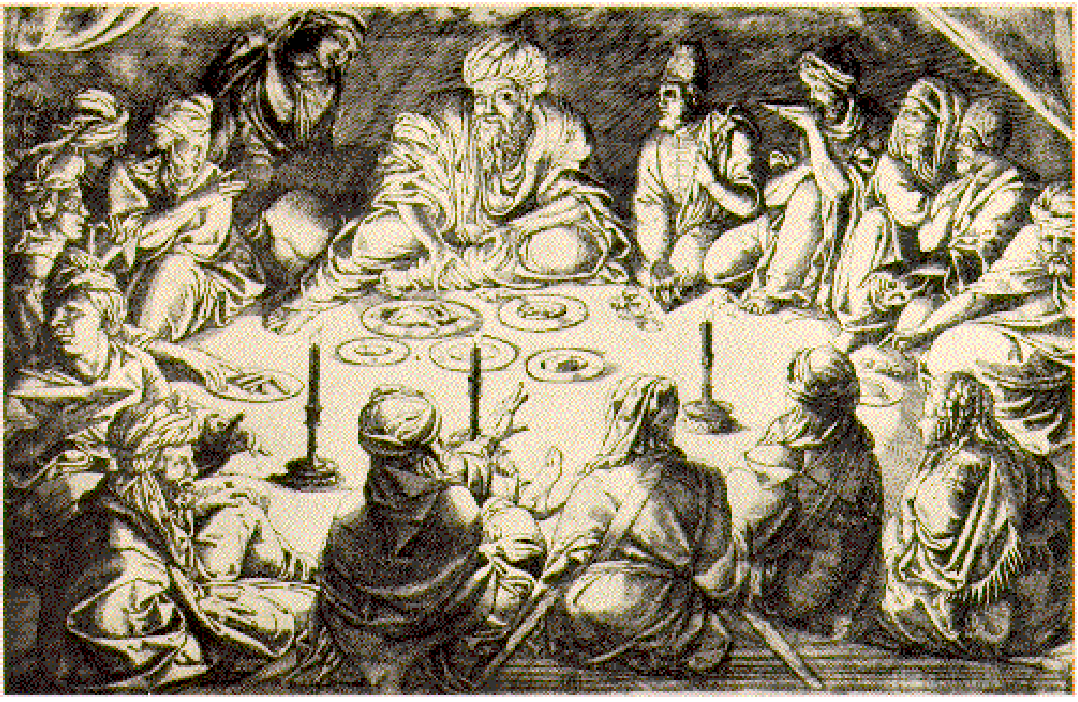
كما ذكر لنا الرحالة الأنجليزي شاو Shaw أن الأتراك و الموريسكون بالجزائر(يقصد بهم العرب) إضافة الى الأكلات المطبوخة و المشوية التي كانوا يبدعون فيهما ابداعا كبيرا، فإنه كان في سفرة طبقة الأغنياء عدد كبير من الأطباق الأخرى المصنوعة من اللوز والتمر والمعاجين والأجبان والعسل و مئات الأطباق الأخرى المتشابهة و يقول كذلك أنه رأى أحيانا في احتفالاتهم يقدمون لضيوفهم أكثر من مائتي طبقا من التركيبات الغذائية التي كانت معمولة على الأقل من أربعين طريقة مختلفة(2).

وتبين لنا الصورتان 13 و 14 فكرة عن جانب من جوانب اجتماع الناس حول السفرة أثناء الولائم خاصة من ناحية تقديم الطعام و الإلتمام نحوه.

---

1 - Dan (le pére) **:** Histoire de la Barbarie et de ses corsaires, 1637, pp : 281-282

2 - Shaw Th., *Op.Cit.* , p.385



الصورة 13: رسم يبين وليمة في تونس في العهد العثماني، للفنان Vermeyen
محفوظة بالمكتبة الوطنية بباريس (cabinet des Estampes AA3 rés. F. 29)
عن: .Brunshvig R

.

الصورة 14: مشهد لوليمة يهودية بمناسبة الاحتفال بمولود جديد في الجزائر– القرن19 –.
عن: (Lessore and Wyld)

2 – القهوة :

ظهرت القهوة في بلاد المغرب في العهد العثماني، وهي بذلك تعد مشروبا جديدا تم تحديثها إلى جانب تقاليد جديدة أدخلت على السفرة و المطبخ عموما، حيث ظهرت أواني خاصة بهذا المشروب، و بالتالي استعمال مصطلحات جديدة. وأصبحت القهوة عموما في بلاد المغرب تشكل قطبا جديدا و حيويا هاما في الحياة الإجتماعية، استقطبت حوله بصفة عامة العنصرالرجالي، مما أدى الى انتشار أماكن خاصة لتناول هذا المشروب في المدن الكبرى، و أطلق عليها اصطلاح المقاهي و بالتالي أطلق على العاملين فيها اصطلاح القهواجية.

فكلمة قهواجي هي كلمة مركبة من الكلمة القهوة و جي، و هذه الأخيرة عبارة عن لاحقة في اللغة العثمانية تتصل بالكلمة فتعطي اسم الصنعة، و بالتالي فهي تعني الشخص الذي يقوم بتحضير و تقديم القهوة.

ظهرت القهوة في المغرب الإسلامي في القرن الحادي عشرالهجري/ السابع عشرالميلادي، و ظهرت في المشرق قبل المغرب بقرنين من الزمن، فجاء أول ذكر للقهوة في الجزائر في كتاب الأب دان الذي زار المدينة في القرن 11 هـ / 17م (1) مما يرحج القول أن القهوة ظهرت في الجزائر بعد الوجود العثماني بقرابة قرن من الزمن، و كان ذلك عن طريق البحر. الا أننا نرجح رأيا آخرا و هو أن ظهور القهوة قد يرجع الى أبعد من ذلك و هذا عن طريق الحجاج الذين كانوا يتوافدون الى البقاع المقدسة، حيث عرفوها هناك و جلبوها إلى بلدانهم بالمغرب و لكنها كانت بكميات محدودة و ما يؤيد رأينا هذا ما وجدناه في ذكرعند روزي عندما ذكر أن الحجاج الوافدين من مكة كانوا يجلبون معهم القهوة (2)

---

[1] - Dan (Le pére) : Op.Cit., p.

[2] - Rozet M., Voyage dans la regence d’Alger, t.2, Alger, 1833, p.75.

أما عن ظهورها في تونس فنجد أول ذكر صريح لها عند الرحالة بايسونيل Peysonnel في كتابه رحلة إلى" دولتي الجزائر و تونس".(1) و كان ظهورها في المغرب الأقصى في نهاية القرن11هـ/ 17م، حيث ذكرها أحد الرحالة سنة 1699م إذ كان دخولها لهذه البلاد عن طريق مدينة تلمسان، و لكن يبدو أن تداولها لم يدم طويلا اذ سرعان ما تم تغييرها بالشاي الذي كانت السفن الإنكليزية تجلبه للمنطقة ككل(2)

يمكن تعريف القهوة على أنها عبارة عن حبات نباتية بنية اللون تنبت في المناطق الواقعة عند مدار السرطان ذات المناخ الحار، و بما أن شبه الجزيرة العربية كانت من بين الماطق القديمة التي انتشرت فيها القهوة اعتقد الكثير أن مصدرها يعود لهذه المنطقة، لكنها كانت تجلب من الهند و إفريقيا ثم أمريكا فيما بعد،حيث كانت حبوب القهوة تجمع من شجيرات و تعسل و تجفف في الشمس ثم تعبأ في أكياس و براميل و تصدرالى بلدان مختلفة(3)، و يرجح أن سبب رواج هذه السلعة في شبه الجزيرة العربية قد يعود إلى النشاط التجاري البحري الذي كان قويا في المحيط الهندي.

بانتشار مادة القهوة انتشرت المقاهي في كل مدن المغرب الإسلامي، و خاصة في مدينتي تونس و الجزائر و كان ذلك داخل الأسوار و خارجها، و كانت هذه المقاهي عبارة عادة عن أماكن ضيقة، تضم ضمن جدرانها أقباء و أقواس، و تفرش الحصائر أو الزرابي فوق مصطبات خشبية مرتبة على طول الجدران، و يجلس المترددون لهذه المقاهي على هذه المصطبات و يتربعون عليها،

---

1 - Peysonnel L. et DesFontaines, voyage dans les régences de Tunis et d'Alger, t. 1, Paris, 1838, p.

2 - Maangion P**.,** « Les origines du café maure en Afrique du nord » in *Bulletin des études arabes*, 2eme année n° 8, Mai- Juin, 1942, pp : 67- 70.

3 -Lombay G.De., *Alger Oran Tlemcen*, Paris 1893.p. 294.

فيأتيهم القهواجي بفناجين الخزف موضوعة داخل أظرفة من المعادن تم استيرادها من استنبول(1)

(الصورتان 15-16). يوجد الفرن على يسار مدخل القهوة الذي يهيء عليه القهواجي القهوة، حيث يضع إناء معدني صغير ذي قاعدة عريضة و عنق ضيق مثبت عليه مقبض طويل، يطلق على هذا النوع من الأواني اسم الجزوة، و هناك إناء صغير آخر يطلق عليه اسم يداك أو بيرلك، و هذه الأخيرة هي كلمة تركية تتكون من بر: و تعني رقم واحد، و لك: و تعني للشخص أي يحضر بها فنجان واحد من القهوة لشخص واحد (kahve birlek) أما عندما تكون الكمية كبيرة فإن الماء يغلى في إناء كبير يعرف باسم تناكة(2) .

كما انتشر استعمال القهوة في البيوت حيث كانت تقدم بعد الإنتهاء من الأكل، و قد خصص لها أدواتها عند التقديم أو عند التحضير، أما عن أدوات التحضير فيستعمل أولا الطاجن المصنوع من الفخار لتحميص القهوة ويطلق عليه في جنوب مدينة الجزائرطاجين مسرّح، و يطلق عليه في هذه الحالة أيضا طاجين حمس أي توضع حبات القهوة في الطاجن على نار وتدار بالملعقة حتى يتغير لون حبات القهوة من لون بني فاتح إلى بني عامق. ثم توضع الحبات المحمصة في مهراس أو مدقاق

و يدق بمدق يطلق عليه رزمة أو قطولة، و يجب أن يكون كل من المهراس و المدق مصنوعين من الخشب، ثم يوضع مسحوق القهوة داخل غلاية أو جزوة حسب رغبة مستهلكها، و بعد غليان الماء و المسحوق تفرغ القهوة داخل البرادة التي يضاف إليها السكر المكسّر من القالب (قالب السكر المعروف أيضا بسكر

1 – وليام شالر، ثلاث سنوات في الجزائر، ص 24.

2 - Bencheneb M., Mots turks et persans conservés dans le parler algerien, Alger, 1922, pp : 31-85.

قندلي) بعد تصفية المشروب في صفاية مصنوعة من الحلفاء، ثم تسكب القهوة في الغرفية لتكون جاهزة للاستعمال(1).

الصورة 15 : منظر عام لمقهى الديوان الداخلي بالجزائر .

عن: (Berbbrugger : Algerie historique et monumentale)

1 -M'hamsadji N. : « Le materiel de cuisine dans les regions d'Aumal et de Sidi-Aissa », in Annales de l'institut d'études orientales, Alger 1954 p140

الصورة 16 : مقهى جزائري موريسكي

عن: (Berbbrugger : Algerie historique et monumentale)

3 -الشريعة الإسلامية و الغذاء

أدخل المسلمون على الغذاء تقاليد جديدة سنتها الشريعة الإسلامية و تتمثل في إتباع تعليمات جديدة تتعلق بتحديد نوع الذبائح و تحريم شرب الخمر وأكل لحم الخنزير و استعمال الأطباق الذهبية و الفضية. كما سنت الشريعة أحكاما في خصوص الدخان و مجاري المياه التي كانت مستعملة في المدن و القرى. فعن الأوعية فقد نهى الرسول صلى الله عليه و سلم أنواعا و طلب الإبتعاد عنها، جاء في الحديث حدثنا مسدد قال أخبرنا عبد الواحد بن زياد قال أخبرنا منصور بن حيان عن سعيد بن جبير عن ابن عمر و ابن عباس قالا: " نشهد أن رسول الله صلى الله عليه و سلم نهى عن الدباء و الحنتم و المزفت و النقير"، و جاء في الشرح عن هذا الحديث (باب في الأوعية) ما يلي : جمع وعاء بالكسر(نهى عن الدباء) ممدودا و بقصر أي عن ظرف يعمل منه (الحنتم) الجرة الخضراء (و المزفت) بتشديد الفاء المفتوحة المطلي بالزفت و هو (القير) أي المنقور من الخشب. و لكن ظهر فيما بعد تعديلا لهذا الحديث، فقال حدثنا أحمد بن يونس حدثنا معرف بن واصل عن محارب بن دثار عن ابن بريدة عن أبيه قال: قال رسول الله صلى الله عليه و سلم: "نهيتكم عن ثلاث و أنا أمركم بهن: نهيتكم عن زيارة القبور فزروها فإن في زيارتها تذكرة، و نهيتكم عن الأشربة أن تشربوا [أن لا تشربوا] إلا في ظروف الإدم فاشربوا في كل وعاء غير أن لا تشربوا مسكرا، و نهيتكم عن لحوم الأضاحي أن تأكلوها بعد ثلاث فكلوا و استمتعوا بها في أسفاركم."(1)

أما عن الأطباق الذهبية فلقد اخترع المسلمون تقنية جديدة أبعدتهم عن هذا التحريم و جعلتهم يأكلون و يشربون في الخزف ذي البريق المعدني، الذي يلمع مثل

---

[1] – عون المعبود، شرح سنن أبي داوود ، للعلامة أبي الطيب محمد شمس الحق العظيم آبادي مع شرح الحافظ ابن القيم الجوزية، المجلد العاشر، دار الفكر، ص ، 162– 163

لمعان الذهب.جاء حديث في النهي عن الشرب في آنية الذهب و الفضة: حدثنا حفص بن عمر قال أخبرنا شعبة عن الحكم عن ابن أبي ليلي قال:" كان حذيفة بالمدائن فاستسقى فأتاه دهقان بإناء من فضة فرماه به فقال إني لم أرمه به إلا أني قد نهيته فلم ينته و إن رسول الله صلى الله عليه و سلم قد نهى عن الحرير و الديباج و من الشرب في أنية الذهب و الفضة و قال هي لهم في الدنيا و لكم في الآخرة."(1)

رغم أن الكثير من الطهاة يحبذون الطهي على الأقل في الأواني الذهبية أو الفضية إلا أن التحريم حال دون ذلك فيقول ابن زهر:"أفضل ما يطبخ لو أمكن و أوجد الشرع إليه سبيلا أواني الذهب و بعدها الفضة."(2) الا أن مجهول يعتمد كثيرا على استعمال أواني الفخار و يحرص على نظافتها أو استعمال الجديد "(3)

أما التجبي فيقول:" أن الطبخ في الفضة لو أمكن و أباحه الشرع و أفضل " و يقول في موضع آخر :" و أفضل ما يقلى فيه أواني الفضة و الذهب و أواني القصدير و الرصاص بعده."(4)

رغم هذا التحريم الصريح إلا أن الأطباق الذهبية استمر استعمالها في البلاط والطبقات الراقية في المشرق و المغرب الإسلاميين. و نستبعد أن يكون الصناع المسلمين هم الذين كانوا يصنعونها، و إنما كانت تقدم لهؤلاء كهدايا. و قد انتشر استعمال هذه الأواني في القرون الأولى للهجرة في المغرب و الأندلس لا سيما خلال القرنين الثالث و الرابع الهجريين/ القرنان التاسع و العاشر الميلاديين، و خاصة عند بعض الطبقات الاجتماعية، عند الزريين و الحمادين خصوصا بعد

---

1 – عون المعبود،المصدر السابق، ص، 190

2– ابن زهر ، *كتاب الأغذية*، ص. 106

3 – مجهول، *كتاب الطبيخ*، ص330.

4 – التجبي ، *فضالة الخوان*، ص 31

انتقالهم الى بجاية. و كذلك عند ملوك دول الطوائف في الأندلس. و أشار ابن عذاري المراكشي الى ذلك بقوله :" و وجه أحمد بن هود المقتدر بالله ابنه عبد الملك المدعو عماد الدولة من روضة إلى قرطبة بهدية جليلة منها أربعا من آنية الفضة مطرزة باسم المقتدر بن هود . فأمر يوسف بن تاشفين بضربها قراريط وفرقها ليلة عيد النحر في طبقات المرابطين "(1) . و لا شك أن هذا التحريم جعل الحرفيين يبحثون عن بديل آخر يعوضهم عن التحريم و يلبي رغبات الناس، فابتكروا تقنية البريق المعدني الذي يعطي لمعانا ذهبيا للأواني الفخارية التي أخذ المجتمع الإسلامي يستعملها في حياته اليومية. و تتمثل في أواني التقديم خاصة الصحون و القلل، و ظهرت مراكز لصناعة هذا الخزف مثل مالقة و بلنسية و بجاية، و أصبحت من بين المدن التي كانت تصدر انتاجها إلى مختلف البلدان الواقعة في حوض البحر الأبيض المتوسط، و يلاحظ أن عددا من مدن المغرب و الجزائر كانت تستعمله مثل تلمسان في فترات حكم الزيانيين و المرينيين، حيث عثر أثناء حفريات المشور على قطعة مصنوعة بتقنية البريق المعدني ترجع الى الفترة الزيانية (الصورة 17)، و يذكر نص تاريخي أن هذه الصحون كانت تستعمل في حفلات المواسم وأعياد المولد النبوي فيقول الحاج بن عبد الله العفراني نقلا عن هوداس أنه حضر احتفال بمناسبة عيد المولد فكان المنصور قد دعا شعبه إلى قصره و جلسوا حول الموائد حسب رتبهم ...و كان يتقدمهم السلطان، كانوا يقدمون للضيوف تركيبات غذائية متنوعة في صحون مذهبة من مالقا أو بلنسية، و في أواني خزفية من تركيا أو الهند، ثم كانوا يقدمون أباريق الماء و الأحواض لغسل اليدين بعد الإنتهاء من الطعام.(2)

1- ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 43.

2 - Houdas O., Nozhet el Hadi histoire de la dynastie Sa'adienne au Maroc(1511-1670) , Mohammed al saghir ben Hadj ben Abbdellah al Oufrani, p. 241 .

الصورة 17 : شقفة من الخزف ذي البريق المعدني من العهد الزياني من مدينة تلمسان اكتشفت في المشور.

تحتفظ بعض المتاحف على مجموعات جميلة من الخزف ذي البريق المعدني الذي يرجع للقرن السادس عشر الميلادي أي بعد خروج المسلمين من الأندلس حيث تمثل أوج درجة إتقان هذه التقنية .(الصورتان: 18- 19)

كما عمل المسلمون على تطبيق أحاديث أخرى في الأكل و صنف في باب آداب الأكل و ظهرت الفتاوى و النوازل منها.

و من الآداب المتعلقة بالمائدة أن يوضع عليها مع الخبز ملح و بقل، يقال أن الملائكة تحضر المائدة، و إذا كان عليها بقل لا تضع عليها ثوما و لا كرثا و لا بصلا...و ما له رائحة كريهة فإن الملائكة تتآذى برائحته(1). و في الحديث: القصعة تستغفر للاعقها و السر فيه أن لحسن إفناء تواضع و في تركه تكبر. و ذكر

1- محمد زغلول البياني ، أداب الأككل، نسخة من رسالة لأداب الأكل منشورة) ص. 17

بعضهم أن الإناء لا يزال يستغفر لماسحه حتى يزد طعام آخر(1) . و يستحب تنحية الكوز عن الرأس عند إرادة التنفس، و لا يتنفس داخل الكوز(2)، وقبل النوم يستحب ايكاء السقا يعني القربة و ايكاؤها و ربط فمها . و يستحب تخمير الأواني التي فيها طعام و ما في معناها. فجاء في الحديث عن ايكاء الآنية : حدثنا أحمد بن حنبل قال أخبرنا يحي عن ابن جريج قال أخبرني عطاء عن جابر عن النبي صلى الله عليه و سلم قال: "أغلق بابك و اذكر اسم الله فإن الشيطان لا يفتح بابا مغلقا، و اطف مصباحك و اذكر اسم الله، و خمر إناءك و لو بعود تعرضه عليه و اذكر اسم الله ، و أوك سقاءك و اذكر اسم الله."(3) و البئر يستحب تغطيتها حسب حديث رسول الله صلى الله عليه و سلم: "إذا كان جنح الليل فكفوا صبيانكم فإن الشياطين تنتشر و أغلقوا الباب و اذكروا اسم الله فإن الشيطان لا يفتح بابا مغلقا، و اوكوا قربكم و اذكروا اسم الله و أن تعرضوا و اطفوا مصابيحكم(4). كما استحب قبل النوم غسل الكفين من أثر الطعام على قول رسول الله "من نام و في يده غمر فأصابه شيء فلا يولمن إلا نفسه.(5)

1- محمد زغلول البياني، المصدر السابق، ص.22

2- نفسه ص.25

3 - عون المعبود، شرح سنن أبي داوود ، للعلامة أبي الطيب محمد شمس الحق العظيم آبادي مع شرح الحافظ ابن القيم الجوزية، المجلد العاشر، دار الفكر، ص، 198.

4- عون المعبود، المرجع السابق، ص 35 .

5- محمد زغلول البياني، المرجع السابق، ص 35.

الصورة 18: طبق من الخزف ذي البريق المعدني من الأندلس –القرن 10ه/16م–
محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة

الصورة 19 : طبق من الخزف ذي البريق المعدني من الأندلس– القرن 10ه/ 16م
محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة

فلهذا الحديث أثر في إيجاد أواني غسل اليدين مثل الإبريق المخصص للماء و الحوض لغسل اليدين . كان هذا النوع من الأواني يصنع من الخزف ثم أصبح في العهد العثماني يصنع من النحاس و البرونز و الفضة، و يطلق عليه البريق (محليا) أي الإبريق و الليان أي الحوض، يحتفظ المتحف الوطني للآثار القديمة بمجموعة كبيرة من هذه الأواني تعود للفترة العثمانية كما هو الحال في تونس .

كما كان للأدعية الأثر البالغ في تسيير شؤون المسلمين الاجتماعية و منها استخراج كلمات اليمن و البركة يقول ابن رزين التجبي :" و المقدمة التي لها الفضل نعم الأدام الخل" و البركة التي عنيت على المزيد، البركة في الثريد"(1). فجاء في الحديث:حدثنا عثمان بن أبي شيبة قال أخبرنا معاوية بن هشام قال حدثني سفيان عن محارب بن دثار عن جابر عن النبي صلى الله عليه و سلم قال:" نعم الإدام [الأدم] الخل" (2)

كما أنه من الأدعية حين يهل رمضان :" اللهم ما أهله علينا باليمن و البركات "، و الدعاء بالصحة و العافية، و كان ينصح بأكل الطعام من وسط الصحف و ليس من أعلاها حتى تنزل البركة، جاء في الحديث : حدثنا مسلم بن ابراهيم قال أخبرنا شعبة عن عطاء بن السائب عن سعيد بن جبير عن ابن عباس عن النبي صلى الله عليه و سلم قال:" اذا أكل أحدكم طعاما فلا يأكل من أعلى الصحفة و لكن يأكل من

[1]–ابن رزين التجبي، المرجع السابق، ص 30.

[2]– عون المعبود، ص 300.

[3]– نفسه، ص 247

4 -Ricard P., « Spécimen de céramique marocaine au moyen age » in Hesperis année, 1932, p. 23.

أسفلها فإن البركة تنزل من أعلاها"(1) من ثمة كتبت هذه الكلمات و غيرها على الأواني. ظهرت كتابتها بالخط الكوفي على آنيات تقديم الطعام و التخزين مثل الصحون و الجرار، فأحيانا نجد هذه الكلمات منفردة و أحيانا أخري متكررة و أشهرها كلمات : البركة و الغبطة و الملك لله أو الملك و اليمن و سلامة (2) (الصورتان : 22- 24) كما كتبت كلمات أخرى على بعض الأواني كما هو الحال على جرة من الفخار لحفظ الزيت و السوائل الأخرى، مؤرخة بين القرنين الثالث عشر و الرابع عشرالميلاديين عثر عليها باشبيلية كتب عليها :" عافية كافية ، صافية وافية" و هناك طيفور يحمل كتابة كلمة البركة يرجع إلى الفترة المرابطية أو الموحدية، كما عثر في الجزائر على شقف عدة شقف لصحاف و جرار تحمل كتابات :" اليمن" و"البركة" (الصور: 20-21 -22-23) ترجع إلى المرابطين والحمادين و الموحدين و استمر استعمالها في المغرب الأقصى فترة حكم العلويين.

يعيب الكثير من الرحالة على أن المسلمين لم يكونوا يستعملون السكين لتقطيع اللحم، و انما يكتفوا بنهشه بأيديهم و الأصل في هذا اتباعه حديث الرسول صلى الله عليه و سلم حيث ذكر حديث حدثنا سعيد بن منصور قال أخبرنا أبو معشر عن هشام ابن عروة عن أبيه عن عائشة قالت، قال رسول الله صلى الله عليه و سلم:" لا تقطعوا اللحم بالسكين فإنه من صنيع الأعاجم و انهسوه[انهشوه] فإنه أهنأ و أمرأ"(3)أما فيما يخص البناء و البنيان فلقد ورد في الشريعة الإسلامية عدة

1- عون المعبود، المرجع السابق، ص 252

2-نفسه، ص 252

3- نفسه، ص 252

تعليمات بخصوص المطبخ و ملحقاته خاصة بما يتعلق بنار الطبخ و مجاري المياه، و دونت أحكام البنيان التي تطرقت إلى مسألة دخان المطبخ حيث يقول الفقيه ابن الرامي في هذا الصدد بأن :" الدخان ينقسم على قسمين منه ما يمنع و منه ما لا يمنع، فالذي يمنع دخان الحمامات و الأفران و ما قاربه ، و الذي لا يمنع دخان التنور و المطبخ و ما قاربه مما لابد منه و لا يستغني عنه من طبخ المعايش و غيرها مما لا يستدام أمره"(1)، يوحي لنا هذا النص أن دخان المطبخ يمكن استعماله في المساكن رغم الأضرار التي يلحقها بالناس و هذا نظرا لضرورة استعماله لكن لا يجب تعميمه على ملحقات أخرى كالحمامات في المساكن التي يمكن للإنسان في المدينة الإبتعاد عنها لما يلحقه من أضرار.

الصورة 20 : قطعة من خزف قلعة بني حماد ، تتوسطها صورة أسد محاط بشريط كتابي يتكون من كلمة **اليمن** مكتوبة بالخط الكوفي، عثر عليها سنة 1910 .

من خلال القاعدة الدائرية يبدو أن القطعة تنتمي إلى صحفه كبيرة (الدليل، التحفة 7)

1- **ابن الرامي البنا:** الإعلان بأحكام البنيان ، تحقيق و دراسة فريد بن سليمان، مركز النشر الجامعي، تونس 1999،ص.59.

الصورة 21: جرة كبيرة من الخزف العصر المريني– القرن 7–8ه/ 13–14 م – من سلا ، تحليها زخارف كتابية و نباتية، يحمل الشريط الأول كتابة بالخط النسخي نصها "**اليمن**" مكررة.عن: (Le vert et le brun)(الدليل، تحفة56)

الصورة 22 : ، جزء من بدن جرة كبيرة من الخزف عثر عليها بقلعة بني حماد، تنسب إلى الحماديين أو الموحدين. مزدانة بشريطين كتابيين يتكون الأول من كلمة "**البركة** " و الثاني من "**اليمن** " .(الدليل، التحفة 54)

الصورة 23: مهراس من البرونز زينت حافته بشريط كتابي يتكون من "**بركة كاملة**" و كتب على مهراس آخر : " **الغبطة الفاضلة**"، عثر عليه بسواحل وهران سنة 1962.
مجموعة خاصة درسه قولفان: (Golvin,L)

جاء في كتب النوازل مسائل كثيرة تضمنت أسماء و أنواع الأواني المستعملة في المجتمع. و قد أورد الونشريسي مسائل حول موت الخنزير في مطمورة الزرع، و وقوع الفأر في الرحى، و ثريد وقعت فيه قملة و لم توجد، و موت وزغة في طعام يابس، وموت لفأرة في مخزن زيتون، و مسألة عن وعاء الخمر يعود للخل،(1).

هل تطهر آنية الخمر و هل ينتفع بآنية الخمر و صنع الفخار من تراب القبور(2) ومن باع خابية و بها كسر كتمه و دلس به، و من باع جرة مكسورة (3)،

[1] – الونشريسي (أحمد بن يحي)، المعيار المعرب والجامع المعرب عن فتاوى علماء إفريقية و الندلس و المغرب، خرجه جماعة من الفقهاء ، ج.6 ، دار الغرب الإسلامي 1401–1981 ص. 7–12–15–17–18–25–

2– الونشريسي (أحمد بن يحي)، المصدر السابق، ص 57–334

3–. نفسه، ج.5، ص. 48

و من اشترى مقلاة حديد ثم قام بعد ستة أشهر بالعيب، و هل يجوز تسلف قلة السمن و طابق القمح. (1)

تبين لنا هذه المسائل مجموعة من أسماء و ألفاظ الأواني و نلخصها فيما يلي : المطمورة و الجرة و الرحا و مخزن الزيتون و الخابية و المقلاة و القلة و الطابق، كما تبين لنا هذه المسائل المقادير والمكاييل التي كانت تستعمل منها مقدار الدرهم و الدينار و الأوقية التي كانت مستعملة في غرناطة في مطلع القرن التاسع الهجري الموافق للقرن الخامس عشر الميلادي، كما تبين لنا مقدار صاع الزكاة و المد النبوي المجلوب من غرناطة.

وردت عبارة المجلوب من غرناطة عدد من المرات مما يدل على نزوح الأندلسيين الى بلاد المغرب، و إلى جانب كل هذا نجد من بين المسائل مسألة خاصة بالبناء فيما يخص بناء الفرن و كان عنوانها : فيمن أراد أن يجدد فرنا معطلا و من أدخل خشبا في حائط جاره و أحدث مطبخا يؤذيه دخانه.

فمن خلال هذه المسائل كلها يمكن استخراج الألفاظ المستعملة و طريقة المعاش.

استعمل المد إذن في الحياة اليومية وفي المطبخ، فكان يعبر به في التركيبات، وكان المد المعمول به في الحضارة الإسلامية على مدى امتدادها يستعمل بعد تعديله في مختلف الفترات الزمنية، و كان في كل مرة يشار إلى المرجع الأول و هو مد الرسول صلى الله عليه و سلم، و من هنا كان احتفاظه على الصفة التي و ضعها الرسول صلى الله عليه و سلم(2).

1- الونشريسي (أحمد بن يحي)، المصدر السابق، ج.6. ص. 59

2- ظهر عدد من النماذج من هذه الأمداد منها أربعة امداد مغربية نشرها كل من :

Vicaire M., « Notes sur quatres mesures d’aumones inedites » in *Hesperis*, Année 1944

- Bel (A), « Note sur trois vases de cuivre gravé , trouvés à Fés et servant à mesurer l’aumone légale du fitr », in Bulletin archeologique 1917, pp360 -370.

كانت مرجعية المد في كثير من الحالات تكتب على مساحته الخارجية، فكانت تنقش بحروف عربية مقروءة، و من الضروري أن يطلع الباحثين على هذه الحقيقة لأنها تساعد في التأريخ أو تحديد المدة الزمنية بالتقريب للتركيبات و تساعد كثيرا في التأريخ في حالة عدم و جود تأريخ، فهذا هو الحال بالنسبة لكتاب الطبيخ الذي عرف بكتاب الطبيخ لمجهول أندلسي يعود لفترة الموحدين، فنجد في هذا الكتاب ذكرا لعبارة "مد أبي حفص" في تركيبة الكعك الذي كان يصنع في تونس.

و تكمن في هذا المكيال قيمة تاريخية سوف تجعل العديد من الباحثين مراجعة الفترة الزمنية التي كتب فيها مخطوط كتاب الطبيخ لمجهول أندلسي. و نظرا لجهل الباحثن المختصين بهذا التفصيل فإنه يشير بكل و ضوح الفترة الزمنية التي كتب فيها المخطوط و هي الفترة الحفصية و ليست الموحدية كما يعتقد الجميع.

هذا و قد سبق و أن أشارت الباحثة لوسي بولنس إلى ذلك في كتابها:"**الطبخ الأندلسي**" فسّرت الباحثة أبي حفص بالحفصيين أي أنه يرجع للفترة الحفصية (1)، و لكنها لم ترجع الكتاب إلى الفترة الحفصية .

يذكر مجهول إذن في كتابه تركيبة عن صغة الكعك فيقول :"يؤخذ من دقيق الدرمك و السميد الطيب مد أبو حفص و يلث بنصف رطل من الزيت أو أكثر و هذا يصلح للسفر و لا يتفتت و من أراد أكله سريعا فيجعل رطل من الزيت أو أكثر للمد المذكور..."(2)

إن الملاحظة التي لفتت الانتباه لهذه الحقيقة هو المد النبوي المحفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة (اللوحة24) بحيث يعد بالفعل معلومة تاريخية نادرة و جد هامة. نقش على المد قائمة طويلة من الأسماء التي توحي إلى المرجعية الأولى

---

[1] -Bolens L., La cuisine andalouse, un art de vivre, p 225, note 13

2- مجهول، *كتاب الطبيخ*، صفة الكعك ، ورقة.66

للمد، فبكل أمانة و صدق نقش الحرفي أسماء الفقهاء و الأمراء الذين أمروا بتعديل هذا المد حسب تسلسل و ترتيب تاريخي.

تنطلق الأسماء من الأمير المريني الأمير أبي الحسن إلى أن تصل إلى زيد ابن أبي ثابت صاحب رسول الله صلى الله عليه و سلم. فالنص منقوش على النحاس الأصفر بالخط النسخي موزع على أربعة فقرات مؤطرة بأربعة أقواس و يمكن قراءتها كما يلي :

- شريط الحافة: الحمد لله أمر بتعديل هاد (كذا) المد المبارك مولانا أمير المسلمين أبو الحسن.
- القوس الأول: ابن مولانا أمير المسلمين أبي سعيد بن مولانا أمير المسلمين أبي يوسف ابن عبد الحق على المد الذي أمر بتعديله مولانا أبو يعقوب رحمه الله على المد الذي عدل الحسن ابن يحي
- القوس الثاني: البسكري بمد ابراهيم بن عبد الرحمن الحابشي الذي و كان أبو علي عدل مده بمد الفقيه أبي جعفر أحمد ابن علي بن غزلون و عدل أبي جعفر مده بمد
- القوس الثالث: الفقيه القاضي أبي جعفر أحمد ابن الأخطل و عدل أبي جعفر مده بمد خالد ابن اسماعيل و عدل خالد ابن اسماعيل مده بمد الإمام أبي بكر أحمد بن حنبل و عدل أبو بكر مده بمد
- القوس الرابع: أبي إسحاق إبراهيم ابن الشنظير و بمد أبي جعفر بن ميمون و كانا عدلا مديهما بمد زيد ابن ثابت صاحب رسول الله صلى الله عليه

و سلم و هاذا تركا بسنته على يد سيد الحاج مسعود البجاوي كان الله ل(1)

الصورة 24 : مد نبوي معدل، به نص تعديل مكيال من مدينة فاس من العصر المريني، محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة.(الدليل، التحفة 83)

1- Dessus-Lamare A., "Matériaux pour un catalogue du musée de Mustapha: Note sur un vase en cuivre gravé, employé comme mesure étalon", in Revue africaine, 1929, pp : 162-195.

أنظر كذلك: – آيت سعيد(نبيلة) و مرابط(ليلي) :" نماذج من الكتابات على التحف المعدنية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة" في الصناعات المعدنية الإسلامية من خلال مجموعة المتحف الوطني للآثار القديمة، معرض اليوم العالمي للمتاحف، 2009 ، ص 56.

نستخرج من هذا الجدول (1) كل الأسماء التي ورد ت بالتسلسل حتى نصل إلى زيد ابن أبي ثابت صاحب رسول الله صلى الله عليه و سلم.

الاسم	مدة الحكم	المكان الجغرافي
أبو الحسن (علي بن عثمان بن يعقوب بن عبد الحق)	732 –752هـ / 1331 –1351م	رابع سلطان مريني – المغرب
أبو يعقوب(يوسف بن يعقوب بن عبد الحق)	685 –706 هـ /1286 –1307م	ثاني سلطان مريني
الحسين ابن يحي البسكري	؟	
الفقيه أبي جعفر أحمد ابن علي بن غزلون	520 هـ/ 1127 م	
الفقيه القاضي أبي جعفر أحمد ابن الأخطل	440–500 هـ/ 1107–1149م	
خالد بن إسماعيل		
الإمام أبي بكر بن حنبل	353–400 هـ/964–1010م	المعروف بابن ميمون
أبو إسحاق بن إبراهيم الشنظير الأموي	352 –401 هـ / 963–1011م	
أبو جعفر بن ميمون	353– 400/ 964 – 1010 م	مؤرخ و لد بطليطلة

1 –Dessus-Lamare A., Op .Cit. , p. 161.

زيد بن أبي ثابت	45هـ / 617-665 م	صاحب رسول الله صلى الله عليه و سلم

أما بالنسبة لمكيال المد الحفصي فإننا نستحرج من نص من كتاب جامع مسائل الأحكام مما نزل عل القضايا بالمفتيين و الحكام (النوازل) **للإمام أبي القاسم البرزلي** (توفي سنة 841 ه –1438 م) صورة واضحة عن المعايير و المكايل التي تتماشى و المد :" و الوسق ستون صاعا بصاعه صلى الله عليه و سلم، و هو أربعة أمداد بمده صلى الله و سلم و هو وزن رطل و ثلث و الرطل اثنا عشر أوقية، و الأوقية عشرة دراهم و ثلثان انقل العزفي عن أبي زيد أن قدر الرطل من الدراهم مائة و ثمانية و عشرون درهما، فإذا قسمت على اثني عشر أوقية خرجت الأوقية عشرة وثلثان فهذه الأوقية غير أوقية الزكاة في الوزن. و الصاع النبوي قدرة مدان حفصية و هو ثلاثة أو صوع قروية بتونس اليوم فقدر النصاب الشرعي ستمائة مد حفصية لان القفيز الحفصي مائة و عشرون مدا حفصية و هو ضعف الستين صاعا بمده صلى الله عليه لا و سلم و هو عشرة صحاف، و الصحفة اثني عشر مدا حفصية فإذا اجتمع له خمسون صحفة فهي النصاب بتونس و ما سوى هذه مكايل نواحي المغرب و افريقية تقدر على هذا و ترجع إليه و هكذا مكايل كل قطر يقدر بهذا الذي ذكرناه"(1)

و في العصر العثماني أصبح المسلمون يعملون بالحديث الذي قاله رسول الله صلى الله عليه و سلم:"اذا مات ابن آدم انقطع عمله إلا من ثلاث : صدقة جارية و علم ينفع و ولد صالح يدعو له " وبناء على هذا الحديث أصبح العامة و الخاصة

1– البرزلي(أبو القاسم)، و من كتابه جامع مسائل الأحكام مما نزل عل القضايا بالمفتيين و الحكام (النوازل) المكتبة الوطنية – الجزائر تحت أرقام 1333 و 1334 عن

Fagnan E., *Catalogue general des manuscrits de la bibliothéque Nationale d'Algerie* (premiére tranche : n° 1- au 1987, éme éd. Alger,1995, p. 360.

يهدون ممتلكاتهم بعد مماتهم للمساجد و الأضرحة و يكتبون عليها عبارات وقف أو حبس على المكان الذي تم الإهداء له، و ليس ذلك فحسب بل يهتمون بمواصلة مراعاة الأشياء المهداة، و ذلك بوقف أو حبس ممتلكات أخرى تذهب الإهتمام بما تم إهداؤه من خلال مصادر مالية مصدرها أوقاف أخرى.

و من الآثار المادية الدالة على ذلك لوحة مصنوعة من الرخام الأبيض تحتوي على كتابة وقفية أمر بكتابتها طباخ تركي عثماني، كانت موضوعة فوق غرفته في الثكنة العسكرية القديمة لمدينة الجزائر المعروفة بثكنة الأسطة موسى الأندلسي، و التي تم تدميرها سنة 1898 من طرف المحتل الفرنسي، و قبل تهديمها بسنوات أصبح الفرنسيون يطلقون على هذه الثكنة بثكنة لومارسيه. (الصورة 25)

الكتابة منفذة بالخط النسخي المشرقي حروفها محفورة و مملوئة بالنحاس مكتوبة باللغة العثمانية، تتراوح أرتفاع حروفها حوالي 0.22م و عرضها مقدر ب 2.13م، كتب النص على سطر واحد و قسم على أربعة خراطيش ، كتب فوق الكتابة التاريخ، و حفرفي أسفلها النجمة السداسية أو ختم سليمان

و فيما يلي النص حسب قراءة كولان: " ما شاء الله" سنة 1199 // صاحب الخير دار سلطانده عشجى ثاني على بن سليمان قبرزلي// باشا قبوسى قربنده دكاني بابوجي اوده سنه وقف// و كراسي ايله اوده ده اولان قزاني باقرلري مرمات و قلاييلاتمق اوزره شرط ايتمكله بو محله قيد اولندي//

(ختم سليمان) – ماشا الله

يمكن ترجمة النص على النحو التالي:

سنة 1199 هــ ، صاحب الخيرات السيد علي بن سليمان القبرصي، الطباخ الثاني في قصر السلطان أوقف داره الواقعة قرب دكان البابوج (نوع من النعال) الواقع بجوار قصر السلطان بشرط أن يخصص أجرها في ترميم و تنظيف القدور الكبيرة أو القازانات الخاصة بالغرفة، تم تقييد(هذا النص) في هذا المحل.

الصورة 25 : الجزائر لوحة رخامية عثمانية من مدينة الجزائر تحوي على شريط كتابي يضم نصا وقفيا للطباخ - علي بن سليمان القبرصي- محفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة (الدليل، التحفة112)

تحتل هذه الكتابة مكانة خاصة لأنها تعد الوحيدة و الفريدة من نوعها في العهد العثماني في الجزائر، و يبدو من التاريخ المدون عليها أن هذا الطباخ الثاني كان تحت أوامر الباشا محمد بن عثمان (حكم ما بين 1766 و 1791 م)، مما يوافق سنة 1199هـ / 1784-1785م، بعد تهديم الثكنة خلال الإستعمار الفرنسي نقلت الكتابة إلى بلدية الجزائر (1) و هي حاليا محفوظة بالمتحف الوطني للآثار كما سبقت الإشارة له، لكنها تنقصها السنة و الخاتم و كتابة ما شاء الله التي يبدو أنها فقدت.

[1] - Colin G., Corpus des inscriptions Arabes et Turques, 1- département d'Alger, Paris 1901, inscription n °101, pp : 148-149.

يشير الباحث دفلو في موضع آخر إلى عقد حابوس يعود لسنة 1241 هـ / 1825-1826م، لا يقل أهمية عن الكتابة الأولى فيحمل ضمن أسطره كتابة وقفية لسيدة أهدت قدورها النحاسية أو قازاناتها، و الأمر يتعلق بالسيدة دومة بنت محمد، ويذكر العقد أنها حبست (أوقفت) قازاناتها المصنوعة من النحاس لصالح ضريح سيدي عبد الرحمان الثعالبي لاستعمالها سواء للطهي أو غيره. و ترمم هذه القازانات و تنظف من مدخول دكان هي تملكه.

كما يحتفظ المتحف بمجموعة من الأواني النحاسية تحوي كتابات عليها عبارات وقفية يمكن ذكر على سبيل المثال سني(الصورتان: 26-27) يحتوي على كتابة نصها: **كوجك عثمان اوده سون وقف در**، يقصد بكلمة اوده (تعني باللغة العثمانية غرفة) **الثكنة**، علما أن الأودات تظم اوجاقا واحدا أو عدد من الاوجاقات، و تحمل كل اوده اسما خاصا، و في كثير من الحالات تشكل هذه التسميات أسماء رؤساء هذه الأماكن أو أسماء رؤساء الأوجاق(oda – ojak bachi)، و قد ورد في سجل الإنكشاريين (المحفوظ بالمكتبة الوطنية بالجزائر) ذكر عدد من هذه الثكنات و عدد من الاوجاق الذين كانوا يشكلونها، فتذكر السجلات أن هذه الاوده كانت تنتمي إلى يالي أو ثكنة دار الدروج أو البروج . و كانت تظم 15 غرفة بمجموع 602 رجلا يشكلون 27 اوجاقا، و تعتبر أصغر ثكنة. و قد كانت اوده كوجك عثمان تظم الآوجاق رقم 98 بها 24 رجلا(1)، و يكون ترجمة النص كما يلي:" **حبس هذا السني على غرفة كوجك عثمان** (أي الأوجاج رقم 98 التي تضم 24 رجلا).

1- Deny J., « Les registres de solde des Janissaires conservés à la bibliotheque nationale d'Alger » in *Revue africaine*, 1920, pp : 213-221-250.

الصورة 26 : سني من النحاس الأحمر من مدينة الجزائر في العهد العثماني عليه كتابة وقفية باللغة العثمانية .محفوظ بالمتحف الوطني للاثار القديمة. (الدليل، التحفة105)

الصورة 27: صورة تفصيلية لما سبق تظهر نص الكتابة الوقفية باللغة العثمانية منقوشة في أعلى السني(**كوجك عثمان اوده سنده وقف در**).

4- الأعياد و المناسبات الدينية و الطبخ

كان المسلمون يحتفلون بعيد النيروز(1) و العنصرة(2) و يوم المهرجان(3) المسمى عند أهل البلد بالعنصرة الكائن في ست بقيت من شهر يونيه الشمسي من شهورهم الرومية،(4) فذكر الطرطوشي(5) الفقيه المعاصر للفاطميين في كتابه حول الفقه، الكثير من مظاهر الحياة الاجتماعية التي كانت سائدة في عصره في بلاد المغرب و الأندلس آنذاك، و أدرج بعض العادات الاجتماعية ضمن باب البدع . فمن البدع التي ذكرها اتخاذ الألوان و الأكل على الخوان، و استعمال الطيب في آنية الفضة... و كل ذلك بدعا منكرة اعتبرها من أشراط قيام الساعة، كما اعتبر من البدع المبتكرة تقديم اللحم على الفاكهة عند تناول الطعام لأن الله تعالى يقول "**و فاكهة مما يتخيرون، و لحما طير مما يشتهون**"(6)

---

1 - **عيد النيروز** :و هو الإحتفال بأول النوروز المعروف عند أهل المغرب و الأندلس بينير، يقول المؤرخ صاحب المعيار"ليلة ينير التي يسمونها الناس الميلاد".

2 - **عيد العنصرة** : هو يوم احتفال يقوم يوم 24 جوان تشعل فيه النيران التي تحدث الكثير من الدخان حيث يختار لهذه النيران الأغصان التي تحدث الكثير من الدخان للحصول على سنة فيها الرطوبة و خصوبة . و هو عيد ميلاد النبي يحي بن زكريا عليه السلام، و هو عيد المهرجان و يقول المقري عنه: "يوم المهرجان أهل البلد المسمى عندهم بالعنصرة الكائن في ست بقين من شهر يونيو الشمس من شهورهم الرومية." أنظر

Destaing Dosy, « fêtes et coutumes saisonnières chez les Beni Snous » in revue africaine, 1906, p.362-364.

3 -**المهرجان** :احتفال من أصل فارسي يحتفل به في شهر سبتمبر بينما في المغرب يتم الإحتفال به يوم 24 جوان.

4 - المقري (أحمد بن محمد التلمساني)، المصدر السابق، المجلد الثالث ،ص 128.

5- الطرطوشي أندلسي الأصل انتقل إلى بلاد المغرب ثم استقر بالمشرق و توفي بالأسكندرية سنة 520 أو 525 هـ

6 - السورة : الواقعة، الآيات 20، 21.

و عن الطرطوشي (أبو بكر محمد بن الوليد) ، كتاب الحوادث و البدع تحقيق الأستاذ محمد الطالبي ، تونس 1959، ص 19.

كما تكلم عن الأعياد التي كان أهل الأندلس يحتفلون بها :" و من البدعة أن أهل الأندلس يجتمعون على ابتياع الحلوى ليلة السابع و العشرين من رمضان و كذلك على إقامة ينير " أي الاحتفال برأس السنة الميلادية بابتياع الفواكه كالعجم و إقامة العنصرة، و خميس ابريل بشراء المجبنات و الإسفنج و هي من الأطعمة المبتدعة.(1) كما ذكر القابسي(2) أعياد الميلاد و العنصرة و أعياد أخرى فيقول:" و كذلك المذموم أن تأخذ في أعياد أهل الكفر، و يدخل فيها أيضا الميلاد و الفحص، و الأبنداس عندنا و العنصرة بالأندلس، و الغطاس بمصر، كل هذا من أعياد الكفرة، لا يجب أن يطلب معلم المسلمين فيه شيئا"(3). نشر هذا النص الباحث روجي ادريس و علق في الهامش أنه كان مكتوب مكان كلمة العنصرة: الغطبة و يبدو أن المالك لهذا المخطوط قد قام بتصحيح هذه الكلمة و غيرها فكتب بدلها كلمة أ العنصلة كما كانت تنطق في بلاده آنذاك ومالوفة عنده و هي تدل على كلمة العنصرة.(4)

يكتسي هذا النص أهمية قسوى و تكمن أهميته في التعريف بالأعياد المسيحية التي كانت منتشرة بين المسلمين . كما تدل كلمة الغبطة على عيد قديم و هي ما يفسر وجود هذه الكلمة مكتوبة على الأواني خاصة منها الأندلسية .

و كانت في عيد ينير تصنع في كل بلاد المغرب الإسلامي حلوى تسمى مدائن، لأن معظمها يصنع على شكل مدن مصغرة ذات أسوار. و لقد جاء وصف هذه المدائن

1 – الطرطوشي (أبو بكر محمد بن الوليد) ، المصدر السابق، ص 141– 142

2 - القابسي: (324– 403 هــ/935 – 1012) عاش في القيروان و هو ينتمي إلى المذهب المالكي .

3 - Idris H.R., « Fêtes chrétiennes célébrées en Ifriqiya à l'époque Ziride », *in Revue Africaine*, 1954, pp.26.

4 - Ibid, pp.261-262.

عند مجهول فيقول(1):" صفة المعاصم : هذه كانت تسمى بمراكش معاصم الأولاد، يدق اللوز المقشور مع السكر الأبيض و لا يبالغ في دقها بل تترك جريشا ثم تعرك بالكف و يصنع منه شبه معصم يكون مستديا أو يكون فيه عرض على هيئة المعصم ثم يمد رغيف من الفانيد الرطب قبل أن يجف و يجعل المعصم في وسط الرغيف و يلوى علبه و يسوى من كل ... حلقة ...يترك بجهة ثم يجعل من غبار الدرمك في طاجن على نار لينة ضعيفة فإذا سخن الدرمك جعل فيه المعصم و تديره حتى يلتصق به الدرمك و يعلو عليه و يسوى من كل جهة و يرفع فيشغل به الأطفال."

إلا أن ابن عبد الملك المراكشي يعطينا وصفا آخرحيث يقول(2):" أن المدائن التي كان يصنعها أهل الأندلس و المغرب بأنها تنقش و تصنع فيها أشكال من العجين، مركبة على البيض المصبوغ بالحمرة أو الخضرة، أو بغير ذلك من الألوان بحسب المتغير لها، ثم يفرم الجميع بالزعفران و يطبخ في الفرن، و يجمع الفواكه، و يحتفل كل إنسان في انتخابها و تجويد صناعتها"

و كان الاحتفال يقام أيضا بمناسبات أخرى مثل المولد النبوي و ختم القرآن فيصف لنا التنسي احتفالا أقيم بالمشور في العهد الزياني ما بين سنتي 760 –962هـ/1359–1555م"...و بسط موشاة و وسائد بالذهب مغشاة و شمع كالأسطونات و موائد كالهالات و مباخر منصوبة كالقباب من تبر مذاب ويفاض على الجميع أنواع الأطعمة كأنها أزهار الربيع المنمنة تشتهيها الأنفس و تستلذ بها النواظر و يخامر رتب الناس فيها على مراتبهم ترتيب احتفال ."(3)

1– مجهول ، كتاب الطبيخ، ص 72 – 73.

2– دندش (عصمت عبد اللطيف) ، الأندلس في نهاية المرابطين و مستهل الموحدين عصر الطؤائف، بيروت، 1988، ص 327

3 – التنسي(محمد بن عبد الله): *نظم الذر و العقيان في بيان شرف بني زيان(مقتطفات)* ، حققه و علق عليه محمود بوعياد، الجزائر1985 ص. 132

كما كان الاحتفال يقام بمناسبة اختتام قراءة القرآن، و أحسن مثال على ذلك ما يتعلق بمدينة وهران حيث يقول عبد الباسط بن خليل الذي زار المدينة مابين سنتي 1484 – 1487 م (1):" و فيه(شعبان) قد عملت وليمة عظيمة بمدينة وهران في منزل خطيبها لأجل ختم ولده القرآن العظيم و حضرها جماعة من الأعيان بوهران.

كما أصبح الأتراك العثمانيون يقيمون الأعياد العامة في 21 مارس من التقويم القديم الذي يمثل عيد النيروز ، فكانت توزع في هذا اليوم حلوى خاصة(المعجون) يطلق عليها النيروزية كما يعتبر هذا التاريخ بداية السنة الجبائية في التقويم العثماني(2).

يذكر لنا شريف الزهار سفرة وضعت بعد زيارة دنوش الغرب فيقول(3) :" فتوضع لهم السفرة ، و عليها من الأطعمة أنواع لا توصف، و يبدلون لهم الأواني التي فيها الطعام شيئا بعد شيء إلى أن يكتفوا، فيقدم لهم الطعام و لا يمدون إليه أيديهم و لا يبقى شيء من الطيبات إلا قدم لهم، و عند الانتهاء من ذلك ترفع السفرة، فيغسلون أيديهم و يؤتى لهم بالقهوة فيشربون و تؤخذ الفناجين من أيديهم. كما ارتبط النيروز بمولد علي رضي الله عنه الذي كان يوم 9 مارس من التقويم المغربي.

إضافة إلى ذلك فقد كان الاحتفال يقام أيضا بمناسبة المولد النبوي يوم 12 ربيع الأول، ويوم 3 رجب الخاص بالمعراج، ويوم 27 رجب الخاص بالبراءة، و يوم 15 شعبان وليلة القدر حيث تقام جلسات لذكر القرآن و الأدعية فتقدم لهم أطباق من الحلوى. وضعت أوقاف خاصة أطلق عليها "الطعامية " فكانت توزع في الزوايا.

---

[1] - Bruunshvig R., Deux récits inédits de voyage inédits en Afrique du nord au XVe siécle, Abdelbassit b.Halilil et Adorne.Larose édt.1936. p.47

[2] - Ibid, p.800

3– أحمد الشريف الزهار ، المرجع السابق، ص 42.

وصف لنا الأب دان الذي زار مدينة الجزائر في القرن السابع عشر الميلادي جانبا من هذا الإحتفال حيث ذكر الطباخين الذين يعملون في الديوان الذين فاق عددهم 200 طباخا ، يضعون الفوط على أكتافهم و يحملون بأحدى الأيدي مصابيح منيرة فيسيرون في الطرقات مصطفين اثنان اثنان، بدءا من الساعة السابعة إلى الساعة الحادية عشر ليلا، و يتوقفون عند كل باب حيث يشرعون في الصلاة على الرسول صلى الله عليه و سلم ثم ينصرفون(1).

من بين النصوص التي ذكرت هذا الإحتفال في مدينة الجزائر نص ذكره الباحث "دفلو" الذي عثر في عقد بيع من الفترة العثمانية، وهو خاص بزاوية سيدي محمد الشريف يذكر فيه قائمة المواد الغذائية التي تستهلك في مناسبة المولد النبوي الشريف : و كانت الزوايا تحتفل بالمولد النبوي و هذا ما يذكره عقد حيث يذكر من بين أنه من بين المواد يتم شراء 25 رطلا (هي وحدة نقدية كل لبيرة تساوي 500 غ) من السكر لعمل الشربات التي تقدم للعلماء عند زيارتهم للزاوية لتأدية المناسك، كما كانت الزاوية تطعم كل الفقراء الذين يأتون في هذه المناسبة فكانوا يشترون عجلين و 18 مقدارا من القمح و 30 لبيرة من السمن و 10 حمولات من الخشب و 6 مقادير من الزيت ثم الخضر و الفحم (2)، من خلال هذه القائمة يمكن أن نستنتج أن الوجبة المقدمة هي الكسكسو بلحم العجل.

كما كان يوم عاشوراء الموافق ليوم 10 محرم يشكل رمزا آخرا خاصا عند الطرق الشيعية، و يصف ابن أبي دينار الاحتفال بهذا اليوم في ايالة تونس فيقول:" و من أيامهم المشهورة اليوم العاشر من شهر المحرم يحتفلون له غاية الاحتفال و يصرفون فيه أموالا وافرة في الأطعمة و الفواكه ، و قل أن تجد من لا يصرف شيئا و لو قل و له حصر ذلك اليوم لمبلغ مقدار غريبا، و كذلك اليوم التاسع منه

1-Dan (le pére). Histoire de la barbarie et de ses corsaires, p.272.

2- Devoulx A. : « Les édifices religieux de l'ancien Alger » in *Revue Africaine*, 1870, p .185.

يواظبون فيه على أكل الدجاج و الطعام الذي يقال له الدويدة... و يعبرون عن طعامهم هذا فيقولون : الفطير و ما يطير."(1)

كما كان الاحتفال بالخضر إلياس الذي يطلق عليه التفرج، و كذلك الاحتفال بالنيروز الذي ارتبط بطقس كان يقام في بداية الربيع، اجتمع مع كل هذه الاحتفالات إقامة مأدبة طعام طقوسي ترمز إلى الطاعة و الوحدة الروحية.

و كانوا أيضا يحتفلون بكل الأعياد الشرعية بطبخ الأطعمة و الحلويات فيقول ابن أبي دينار عن أعياد تونس(2):" و ناهيك أن أعيادهم مشهورة فمما يستعملونه في أيام العيد من الحلويات و الأطعمة التي لا توجد إلا في الحضرة: المقروض الذي يتفاخرون به و هو مشهور بينهم لا يحتاج إلى تعريف و هو أطيب حلوتهم و ليس بعده شيء حتى أني التقيت بمن أكله في الحضرة فأعجبه غاية الإعجاب فقال عجبت لمن في بيته المقروض كيف ينام الليل و كذلك اللحم الذي يسمونه المروزية نسبة إلى مروز مدينة ببلاد العجم يطبخونه بابزار تفوح لها القيمة و يرون أكلها عقب الصوم التطيب" .

1 –ابن أبي دينار، ابن أبي دينار:*المؤنس في أخبار افريقيا و تونس*، تحقيق محمد شمام،تونس ط.2 ، 1969. ص 306

2 – نفسه، ص 304–305

الفصل الثاني: الحياة الاقتصادية في بلاد المغرب و الأندلس

1 – الصناعات المنزلية

أ–خصائص مواد الخام الخاصة بصناعة أواني الطبخ عند المؤلفين المعاصرين

2 – المنتجات الغذائية

أ – الخبز

ب– الكسكسو

3–الأسواق

4 –التجارة الخارجية

1 – الصناعات المنزلية

كان المجتمع الإسلامي يعيش حياة البذخ في المدن الكبرى ، إلى جانب حياة البساطة التي كانت تتركز في ضواحي المدن الكبرى و القرى البعيدة، و زاد الاستهلاك الذي كان ينفق علي الكثير من المجالات الاجتماعية في تزايد حركة النشاط الاقتصادي. أما فيما يخص الغذاء فكانت تتفرع منه عدة ميادين منها: الصناعات المنزلية التي كانت تختص بإنتاج كل ما يتعلق بالاحتياجات المنزلية خاصة منها الأواني. و منها المنتجات الغذائية التي تهتم بالمحاصيل الزراعية بتنوعها و اختصاص المناطق في إنتاجها. و منها كذلك الأسواق المنظمة سواء أكان ذلك داخل المدن أو خارجها لتسويق المنتجات الغذائية . و أخيرا التجارة الخارجية التي تهتم بتسويق كل من المنتجات الغذائية و الأواني المنزلية.

كانت الصناعات المنزلية متطورة و نشيطة و كان كل إقليم يختص بصناعة معينة، ثم يتم توزيع بعضا من هذه المنتجات عبر مدن المغرب كله، فاختصت تونس في صناعة الأواني الخزفية التي يقول البكري عنها:" و تصنع بتونس آنية من الخزف تعرف بالريحية شديدة البياض في نهاية الرقة تكاد تشف ليس يعلم لها نظير في جميع الأقطار و عامة الأمصار"(1)، كما يقول ابن أبي دينار:" كما كانت تصنع في تونس آنية للماء من الخزف، شديد البياض في نهاية الرقة تعاد تشف ليس يعلم لها نظير في سائر الأقطار. و كانت تصنع بها أيضا الأواني الفخارية المشكلة من الغضار"(2)، و يقول بن حوقل :" و يعمل بها غضار من الصبغ وخزف كالعراقي المجلوب"(3)

---

[1] – البكري(أبو عبيد)، *كتاب المسالك و الممالك* ، تحقيق أدريان فان لوفن و أندري فيري، بيت الحكمة قرطاج، الدار العربية للكتاب ، ط.2، ج.2، ص 698

2 – ابن أبي دينار، المصدر السابق، ص.12.

3 – ابن حوقل، *كتاب صورة الأرض* ، بيروت، د.ت. ص 75.

و كان بمدينة سوسة أيضا صناعة الفخار مزدهرة فكان الفخاريون يصنعون أباريق و أواني و قماقم و سائر أدوات الفخار غير المطلي.

أما من الجزء الغربي من بلاد المغرب فكانت أيضا بها هذه الصناعة و كانت مزدهرة حيث يقول حسن الوزان:" فكان تقريبا جميع سكان قرية مزدغة التي تقع في سفح الأطلس على بعد ثمانية أميال غربي صفر و فخارون لأن لهم أرضا صلصالية جيدة يصنعون عددا وافرا من الأواني الخزفية و يبيعونها في فاس لأنهم لا يبعدون عنها بأكثر من اثني عشر ميلا(1)، ولقد بينت لنا المنتجات لهذه الورشات عددا من نماذج هذا الفخار المصنوع بدقة و تنوع كبيرين. كما عرفت مدن المغرب و الأندلس إنتاج صناعة الخزف ذي البريق المعدني، حيث كان يصنع بمدينة مالقة الإسبانية فيقول عنه الرحالة ابن بطوطة :" و بمالقة يصنع الفخار المذهب العجيب ، و يجلب منها إلى أقاصي البلاد(2)

استمرت صناعة الخزف و الفخار في كل من تونس و المغرب و دخلت عليهما خصائص جديدة تحمل تأثيرات أوروبية خاصة من اسبانيا و إيطاليا و كذلك التأثيرات العثمانية، و ظهرت أقطاب جديدة في كل من فاس و سلا و تونس و نابل.

أما في الجزائر فإن المصادر كانت شحيحة و لم تذكر الشيء الكثير عن فخار و خزف المدن الجزائرية، إلا أن المواقع الأثرية أخرجت لنا قطعا كثيرة و متعددة و متنوعة من شقف الفخار و أحيانا قطعا كاملة، و هي الآن محفوظة في المتاحف الجزائرية، و من النماذج التي يمكن ذكرها نوع من الفخار الأبيض الذي يكاد يشف وخصصت به أواني لشرب الماء المعروفة بشبابيك القلل، نجد نموذجا من ذلك في المتحف الوطني بسطيف (الصورة 28) يعود للفترة الفاطمية

1- الوزان الحسن الفاسي، المصدر السابق ، ص233

2 - ابن بطوطة،: رحلة ابن بطوطة، دار صادر بيروت، 1992، ص 670.

و نموذجين آخرين محفوظين في المتحف الوطني للآثار القديمة، يرجعان إلى الفترة الفاطمية أو الحمادية و الزيرية، عثر عليهما بموقع قلعة بني حماد.

نلاحظ أن الأواني التي كانت مخصصة لشرب الماء و يعود تاريخها للفترات السالفة الذكر الفاطمية أو الفترتين الزيرية و الحمادية كانت كلها تحتوي على شبابيك مخرمة منها الفتحات البسيطة و البعض الآخر يحوي خروم ذات زخارف حيوانية و نباتية، هذا عن القطع الكاملة بينما عثر على العشرات من القطع الأخرى لشبابيك القلل التي تدل على وجود صناعة فخارية و خزفية منذ القرنين 3-4هـ/ 9-10م. و يصنف البعض ضمن أعمال فنية فائقة الجمال، و لقد وجدت المئات من هذه الأشكال في المشرق الإسلامي خاصة في موقع الفسطاط بالقاهرة الفاطمية، و يحتفظ المتحف البريطاني أعدادا هائلة محفوظة في أدراج خشبية في قاعة الفخار و الخزف كان لنا الحظ مشاهدتها سنة 2005 رغم غلق هذا الجناح أمام الزوار.

كما تحتفظ المتاحف العربية بنماذج منها كمتحف الفن الإسلامي بالقاهرة و المتحف العراقي. مما يجعلنا نرجح تاريخا للقطع الأثرية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة لهذه الفترة في بلاد المغرب أي فترة الفاطميين و خلفائهم بالمغرب من الزيرين و الحماديين .

الصورة 28: نماذج من شبابيك القلل لشرب الماء، الأعلى جرة بمشباك ، و الأسفل من اليمين نموذج من المتحف الوطني للآثار القديمة ، على اليسار نموذج محفوظ بالمتحف الوطني للآثار بسطيف (الدليل ، التحفة 3-4-5)

كما كانت مدينة بجاية مشهورة بصناعة الخزف ذي البريق المعدني ، فيذكر الباحث (De Maslaterie) أنه قد عثر في وثيقة اتفاقية يرجع تاريخها إلى سنة 712هـ/ 1312م، و هي تخص صيدلية قديمة كانت تقع بمدينة جنوة الإيطالية، يذكر فيه جرد الأواني الخزفية المذهبة التي تم استيرادها من مدينة بجاية (1) .

أما عن صناعة الفخار في مدينة الجزائر فكانت مزدهرة حيث تذكر المصادر على أن الفخاريين كانوا يتواجدون خارج باب الوادي، و كان يعين لهذه الحرفة رئيسا يعرف بأمين الفخاريين لكن يبدو أن هذه المدينة كانت مهتمة بإنتاج نوع واحد من الخزف و هو حضري، أم عن الفخار و الخزف الريفي فكان يباع في أسواق المدينة حيث كان يجلب من شرشال و بلاد القبائل، و لعل ما يؤكد هذا الطرح أسطورة سيدي بوقدور التي تذكر وجود زورق في ميناء المدينة محملا بالقدور الفخارية، و كان هذا الزورق قد قدم بحرا من مدينة شرشال و حط رحاله في ميناء المدينة (2) و حدث أن مدينة الجزائر المحروسة كانت قد حوصرت بحرا من طرف الإمبراطور الإسباني شخصيا (شارلكان) في شهر أكتوبر سنة 1541 من الجهة الشرقية عند منطقة الحامة حيث توقف الأسطول عند موقع باب عزون عند كودية الصابون، و لما آل الوضع إلى هذا الحد ، ظهر سيد مجهول داخل المدينة و نزل عند الرصيف فهبت عاصفة حينئذ، و قد وصلت سفينة في هذه الأثناء من شرشال محملة بالبضاعة تتمثل في قدور، فحمل الشيخ المجهول قدرا و رماه على الأرض فتكسر إلى شقف كثيرة. ثم أعاد الكرة لمرات عديدة رغم معارضة صاحب

---

[1] - De Mas laterie, Relations et commerce de l'Afrique septentrionale ou Maghred avec les nations chretiennes au moyen age, Paris, 1886, p.3.

2– حسب الباحث دسبرمي فـإن الباحث دفلو قد استمد هذه لأسطورة من كتاب يحمل عنوان:

Magia de Antoni de Haen (Ratio medendi ,t.3, Paris, Didot, 1778)

3 – Desparmet J. « Ethnographie traditionnelle de la Mettidja Le calandrier Folklorique », in *revue africaine,* 1936.

البضاعة، و في هذه الأثناء انتبه الناس أنه كلما كسرت قدر، كانت سفينة من سفن الأسطول الإسباني ترتطم بالساحل و تتحطم، يقال أن الرجل الذي كان يكسر القدور جاءه وحي من السماء، و منذ ذلك الوقت اعتبر ذلك المجهول ولي صالح و لقب بسيدي بوقدور(1). و كانت تقام أسواق خاصة لبيع القدور التي كانت تختص بها عدد من المدن الجزائرية في صناعتها و كان يتم ذلك إما في الأسواق الداخلية أو المنظمة خارج أبواب المدن و القرى . (الصورة 29)

الصورة 29: إحدى أسواق الجزائر لبيع القدور.
عن (أرشيف المتحف الوطني للآثار القديمة)

1 - Devoulx A., « Les édifices religieux de l’ancien Alger » in *revue africaine*, 1870, p.186

تعتبر مجموعة المتحف الوطني الفخارية من أقدم المجموعات المحفوظة في الجزائر و يمكن استنتاج من خلال المجموعات أن الجزائر في الفترة العثمانية كانت تعتمد على نوعين من الصناعات الفخارية المدنية و الريفية. أما الفخار المدني فكان يعتمد في كثير من الأحيان على طبقة طلاء زجاجي شفاف، بينما الفخار الريفي يبقى من غير طلاء شفاف. تحتفظ متاحف المملكة المتحدة على نماذج من هذا الخزف في مثل المتحف البريطاني و متحف قلاسقو بسكوتلاند، يمكن من خلالها التعرف على الصناعة الخزفية في الجزائر خاصة المثارد الحضرية المطلية بطلاء شفاف على أرضية بالألوان البني الفاتح و الأخضر و العسلي، كما يحتفظ متحف قلاسقو بسكوتلاند بمثرد مشابه، مما يزيد من أهمية هذه الأدوات لأن تاريخ اقتنائها يعود بنا إلى السبعينات من القرن التاسع عشر. أي قبل التفكير في إعادة إحياء الصناعة الجزائرية من جديد من طرف المستعمر الفرنسي بعد أن عمد إلى تدميرها، حيث أدخل المصانع الجديدة التي ساهمت في اختفاء الصناعة الحضرية خاصة في مدينة الجزائر.

امتازت بعض المدن الأخرى بصناعة الأواني الخشبية منذ الفترة الإسلامية و منها مدينة مليانة فيقول حسن الوزان:" ...و يصنع هؤلاء (سكانها) أواني من خشب في غاية الحسن"(1)،

1- الوزان(حسن) : *وصف افريقيا الشمالية و الصحراوية مأخوذ من كتاب نزهة المشتاق في اختراق الآفاق*، نحو 548 هـ / 1154م قد اعتنى بتصحيحه و نشره هنري بيرس ، استاذ بكلية الأدب بجامعة الجزائر 1376 هـ، ص.348.

كما كانت العديد من مدن المغرب تصنع الملاعق الخشبية التي تصدرها إلى تمبوكتو حيث يقول أحد الرحالة الفرنسيين" أن الملاعق الخشبية الموجودة في تمبوكتو هي مستوردة من بلدان البرابرة" (1). و ما زالت هذه الصناعة مستمرة إلى يومنا هذا.

كما كانت مدن الأندلس نشيطة في صناعة الأواني و منها مدينة قيشاط حيث يقول الوزان:"كان حصن قيشاط بالأندلس يصدر الأدوات الخشبية إلى المغرب الأقصى"(2) أما الحميري فيقول : "قيشاط حصن بالأندلس كالمدينة بينه و بين شوذر اثنا عشر ميلا ... و عليها جبل يقطع منه الخشب الذي تخرط منه القصاع و الأطباق و غير ذلك مما يعم ذلك بلاد الأندلس و أكثر بلاد المغرب"(3). و يقول في موضع آخر :" أن حصن قياشة و بسطة بالأندلس اشتهرت أيضا بالقصاع و المخابي و الأطباق و ينتج منها ما يعم المغرب كله"(4).

واشتهرت مدينة شريس(بالأندلس) بصناعة الغرابيل(5) و من الخشب الصلب كانت تصنع المغارف و الملاعق و اللوح الذي يمد عليه الكعك و أطعمة الخبز و يكون

1- Assim el hadj et Salam Cabiny -« Relation d'un voyage de Féz à Timbouctou fait vers l'année 1787 » in nouvelles annales des voyages de la geographie et de l'Histoire, t.7.paris, 1820, p.22.

2 – الوزان(حسن)، نفس المرجع، ص,332

3 – الحميري، الروض المعطار في خبر الأقطار ، صفة جزيرة الندلس، انتخبه ليفي بروفانسال، القاهرة 1937 .ص 103

4 – نفسه .ص، 103

5– نفسه، ص.101

6- Lessor and Wyld, Voyage pittoresque dans la régence d'Alger exécuté en 1833, Paris 1883, PL.XX

أملس في غاية الصقالة و كذلك الآلة التي يصنع بها المركاس يكون من الزجاج الأبيض، أو من الفخار المزجج أو من الخشب الصلب.(1)

من بين الأدوات الخشبية التي كانت تصنع بالجزائر في العهد العثماني المايدة تكون منخفضة ومزخرفة بالأصباغ و تكون حوافها مخرمة، و المرافع المخرمة حوافها موجهة نحو الأعلى، و طوابع الحلوى و الخبز المقسمة إلى سجلات بتقنية الحفر، وكذلك المهارس و المثارد و القصاع و المغارف(2) (الصورة30).

كما يذكر الوزان عن مليانة و يقول:" يصنع هؤلاء (سكانها) (3) أواني من الخشب في غاية الحسن ".كما ذكر الجبل الذي كانت تقتطع منه الحجارة و هو يقع في المغرب فيقول :"و هو جبل شاهق و منه تقطع أحجار المطاحن التي إليها الانتهاء في الجودة و حسن الطحين حتى أن الحجر منها ربما مر عليه عمر الإنسان فلا يحتاج إلى نقش و لا إلى صنعه هذا إلى صلابته و دقة أجزائه(4).و عن حجر المطاحن يقول بن حوقل أيضا عن مدينة مجانة (تقع بالجزائر):" و هي كثيرة الزعفران بها معادن حديد و منها الحجارة المجلوبة للمطاحن بجميع المغرب." (5)

1- مجهول، كتاب الطبيخ، ورقة

2- Vachon M., les industries d’art indigènes en Algérie, Alger, 1902.

3 – الإدريسي(الشريف) : نزهة المشتاق في اختراق الآفاق ، تحقيق هنري بيرس، الجزائر 1957 ص 35

4 – نفسه، ص 320

5- ابن حوقل ، كتاب صورة الأرض ، منشورات مكتبة الحياة ، بيروت، دد.ت. ، ص.84

الصورة 30: خراط على الخشب في الجزائر العصر العثماني

عن: (Lessor and Wyld)

اختص حرفيون بصناعة هذه الأواني و كانوا ينسبون إلى حرفتهم و يلقبون بها مثل صانع القدور و صانع الأرحاء وصانع الأطباق و غيرها، مثل الدلوي و هو الذي يصنع الدلو من الجلود و الصفات، و القصاب و هو صانع السلال، و القزادري و هو مبيض النحاس الأحمر، و العبار و هو الذي يكيل الزيت أو القمح، و صانع الأرحاء و مهاريس الحجر، فكل هؤلاء و غيرهم كانوا يقومون بسد احتياجات السكان مما يلزمهم من أدوات، كما ذكرت بعض من أسمائهم في المصادر و خلد البعض الآخر في أعمالهم، حيث وقعوا أعمالهم و للأسف بقي البعض الآخر مجهولا.

تذكر بعض المصادر صناع المغرب أمثال أبي زكريا، الذي كان يصنع القدور و يبيعها، و حرفي آخر يعرف بأبي زكريا الأسود من تادلا المختص في صناعة الأطباق و يقوم يبيعها، و أيضا أبي سعيد عثمان من دكالة الذي كان يصنع الأحجار، توفي سنة 590 هـ /1194م(1)، أما عن أسماء حرفيي مدينتي بجاية و الجزائر فيمكن استخراجها من خلال التوقيعات الموجودة على الأعمال مثل المد المريني الذي نقرأ عليه اسم مسعود البجاوي (انظر الصورة 24)، و نرجح أنه كان مختصا في صناعة الأمداد.

أما في العصر العثماني و نتيجة لتوفر معادن الشبوب و النحاس و الحديد و الكبريت الأصفر و الأحمر و الرصاص و القصدير في أماكن عديدة نشطت صناعات مهمة، مثل صناعة الأواني و القدور و السكاكين و الأمقاص (2) التي كانت قد ظهرت في عصور الفترة الوسيطة فتطورت الصناعة المعدنية تطورا كبيرا بعد أن كانت اقتصرت في العصر الوسيط على إنتاج القدور النحاسية و المقالي و الأمداد و رغم شح المصادر في هذا المجال التي تمدنا بالمعلومات الآ أننا يمكن أن نستقرأها من النماذج القليلة المحفوظة في المتاحف، و رغم ذلك يمكن استنتاج هذا النشاط الصناعي من خلال البقايا، و نرجح أن سكان العديد من المدن كانوا يعتمدون على أنفسهم في تموين مدنهم بكل الاحتياجات التي كانت محدودة، و يدل ذكر اسم

1- حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب و الأندلس " عصر المرابطين و الموحدين، ، مكتبة للطبع و النشر و التوزيع، (د.ت) ، ص.348

2- نفسه. ص، 348

مسعود البجاوي الذي جاء توقيع اسمه على المد المريني المصنوع من النحاس الأصفر على وجود هذه الصناعة.

و مع حكم الأتراك العثمانيين في إيالتي الجزائر و تونس، عم نشاط هذه الصناعة و أصبحت منتشرة و شملت كل ما يحتاجه المطبخ بدءا من المجمرة إلى أباريق القهوة و الشاي.

أما عن الصناعة المنزلية في الجزائر فكانت نشيطة رغم شح المصادر في ذكر هذا المجال بشكل واسع في كتبها و وثائقها، و الشيء الذي يمكن استنتاجه هو من خلال قراءة أسطر أو كلمات ضمن النصوص التاريخية لرحالة أوروبيين زاروا البلاد في أزمنة مختلفة، و كذلك من خلال وجود أسماء الصناع في توقيعات مختلف الأعمال الفنية و الحرفية التي تعطينا فكرة شاملة عن الحركة الصناعية أو الحرفية. أما عن صناعة الفخار فكانت متمركزة خارج باب الوادي كما سبق ذكره، بالإضافة إلى الخزف ذي البريق المعدني المصنوع في مدينة بجاية و الذي كان يصدر إلى ايطاليا (جنوة) كما سبق الإشارة إليه.

تدلي الإشارات التاريخية التي جاءت في المصادر حول التجمعات الحرفية المتعلقة بإنتاج الأدوات المنزلية كذكر مناصب الأمناء و أصحاب الجماعات الحرفية مثل أمين الصفارين وأمين الحدادين و أمين الفخارين و أمين النجارين و أمين القزادرية و جماعة الغرابلية و جماعة الكساكسية و جماعة السكاكنية و جماعة الخراطين، كما تشير إلى الأسواق مثل سوق السكاكنية و سوق الغرابلية، كل هذه العبارات تدلي على أن الصناعة كانت نشيطة لكن دون إعطاء المزيد من التفاصيل (صور:31 -32 - 33).

الصورة 31: دكان لبيع الاحتياجات المنزلية في الجزائر ، بداية القرن 13 هـ/ 19م

عن:(Lessor and Wyld)

الصورة 32: دكان لبيع الاحتياجات المنزلية في الجزائر بداية القرن 13هـ/19م

عن:(Lessor and Wyld)

الصورة 33: دكان لبيع الأواني المنزلية في الجزائر، بداية القرن 13هـ/19م
عن: (Lessor and Wyld)

عرفت مدينة الجزائر في العهد العثماني حرفة صناعة أدوات المطبخ المعدنية و تعتبر هذه الحرفة في حد ذاتها ثورة صناعية حقيقية و هذا راجع لازدهار النشاط الاقتصادي الذي عم المدينة ككل. فكان لاستغلال مناجم النحاس في بلدان عديدة و التجارة به في حوض البحر البيض المتوسط وقع كبير على هذا المجال ليس من حيث مادة الخام المستعملة في صناعة هذه الأواني فحسب بل ومن جانب الأشكال و الألفاظ أو الأسماء من جهة أخرى.

قبل الدخول العثماني كانت الجزائر تستورد مادة المعدن الخام من المغرب و الأندلس رغم وجود هذه المادة في محاجر البلاد إلا أنها لم تكن مستغلة استغلالا كبيرا، و كانت أهم المراكز الصناعة في الفترة العثمانية في مدينة الجزائر متمركزة في الجزائر و بخاري و بوسعادة و الأغواط، و كانت تصنع الصواني و المجمرات المخرمة و الأباريق و أحواضها و الصحون والسكريات و تباسي عشاوات بأغطيتها التي تعلوها أزرار ماسكة تشبه الأحجار الكريمة (1).

1- Marçais G**.,** « L’exposition d’art musulman » in *revue africaine*, 1905, p.384.

الشكل 02 : – مخطط الأحياء الحرفية في مدينة الجزائر في العصر العثماني

زنقة النحاس(19) و زنقة الرصاصية (14) عن (.Emerit, M)

كانت بعض الأواني تحمل توقيعات لبعض الحرفيين مثل:

- سكرية تحمل توقيع السيد : **سيد طاهر 1125.** و يبدو أن الاسم الكامل للصانع هو الطاهر بن محمد بن مهران الذي كان ينتسب إلى جماعة الصفارين، و توافق سنة 1125 هـ / 1714 م."(1)

- إبريق يحمل التوقيع التالي:" عمل الواثق برب الناس، **محسن بن عبد النبي النحاس،** جزايرلك في تسع شهر الحج المبارك في سنة ألف و ماية و خمسين و1151هـ/1751م (2)

- طبسي عشاوات يحمل توقيع **محمود بن قدور الفضيل** في الجزائر

يبدو أن صناعة الأواني المعدنية قد نشطت نشاطا كبيرا في الجزائر في القرن الثاني عشر الهجري الموافق للقرن الثامن عشر الميلادي كما هو الحال في تونس التي شهدت كذلك نفس هذا النشاط، و يقدم لنا الباحث عياشي بحثا قيما حول نشاط هذه الصناعة(3)، بينما بقي المغرب محتفظا بالصناعة الخزفية.

أ-خصائص مواد الخام الخاصة بصناعة أواني الطبخ عند المؤلفين المعاصرين

فيما يتعلق بمواد الخام الخاصة بصناعة أواني الطبخ عند المؤلفين المعاصرين، فذكر العديد من المؤلفين في كتب الطبيخ خصائص هذه المواد لصناعة أواني الطبخ، و كانوا يحرصون على ذكر هذه الخصائص لتفادي الأمراض، و الحرص على حصول طبخات زكية. فأول ما يفضل فيه الطبخ هو الفخار ثم يأتي النحاس

1- طيان (شريفة) ، الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني، ج . 2، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.ص 479

2- آيت سعيد(نبيلة)، مرابط (ليلى):" نماذج من الكتابات على التحف المعذنية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة" الصناعات المعدنية الإسلامية من خلال مجموعة المتحف الوطني للآثار القديمة، معرض بمناسبة اليوم العالمي للمتاحف 18 ماي 2008.ص.56.

3-Ayachi,T. : »L’artisanat du cuivre en Tunisie » in *Cahier des arts et traditions populaires*,première année n°1,Tunis1968 pp.154-194.

و الحديد، أما الخشب فلا ضرر فيه لكن كثيرا ما تقدم فيه الأواني أو تحضر و سوف يأتي ذلك بالترتيب.

– **الفخار :**

يعتبر الفخار أحسن المواد استعمالا في الطبخ، فنقل ابن سيار الوراق عن يعقوب الكندي الذي ذكر في كتابه **الآلات و الأدوات:** "يطبخ في قدور الفخار أو البرام"(1)، فينصح بتنظيف الأواني المصنوعة به عند كل استعمال، و لكن مع تحديد عدد مرات الطبخ فيها حتى لا تنتج عنها الأمراض، و أشار كل المؤلفين إلى ذلك فيقول ابن زهر" أفضل ما يطبخ فيه أواني الفخار و الحنتم و أما غسلها فمن خمس مرات إلى ذلك فإن ما يدخل جرم الأواني في الطعام يطبخ فيها مداخلا لمسامها و يتعفن ، فإذا طبخ فيها مرة أخرى كان ما قد داخلها من ذلك كالخمير في العفونة، لما يطبخ فيها ، و ليس يحدث الحميات العفونية كما يحدث هذا. و كذلك يحدث القبيح و أنواعا من الأمراض لكل إنسان بحسب غلط أخلاطه و بحسب رقتها و بحسب ما يلومه من الدعة من التصرف و الرياضة."(2)

و كان الطباخون دائما ينصحون باستعمال قدر جديدة عند كل طبخة فحسب أنو شروان الذي اقتبس عنه مجهول فقرة و نشرها في كتابه فيقول :" و مما ينبغي أن يحتفظ منه أيضا الطبخ الدايم في قدر واحد لا سيما إن كان غير مزجج و لم ينظف فإن كثير من الخدمة لا يغسلون القدر عند الفراغ من الطبخ."(3) و يقول بن زهر في موضع آخر:" أن لا يطبخ في قدر الفخار مرتين و قد خص بعض الأطباء على ذكر

---

[1] –Nawal Nasrallah: ***Ibn sayyar al warraq 's thenth centry Baghdadi cookbook in Annals of the caliph's kitchens***, English translation with introduction and glossary by Koniklijike Brill NV,the Nederland. 2007. p.70

[2] – ابن زهر، *كتاب الأغذية*، ص.106

[3] – مجهول، *كتاب الطبيخ*، ص.14

ذلك"(1) و يقول ابن رزين التجبي:"فقد نهي أن لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة واحدة و في أواني الحنتم خمسا."(2)

نظرا لما ينجم عن الفخار نصح الطباخون أن يطبخ في أواني الحنتم و البرام فحسب ابن زهر:" أن أفضل ما يطبخ فيه أواني الفخار و الحنتم."(3)

أما عن البرام فهو حجر كان منتشرا بالحجاز و اليمن و كانت القدور تتخذ منه لذا جاء اصطلاح البرمة، فالبرمة حسب لسان العرب هي قدر من حجارة، و الجمع برام(بضم الباء) و برام و برم. و في حديث بربرة : رأى برمة تفور ، البرمة القدر مطلقا و هي في الأصل المتخذة من الحجر المعروف بالحجاز و اليمن(4).

يقول البغدادي حسن بن محمد بن عبد الكريم (سنة 634 هـ) في كتابه **الطبيخ** في فقرة وصية للطباخين ما يلي :" ينبغي للطباخ أن يكون حاذقا عارفا بقوانين الطبيخ... و ليختر من القدور البرم ثم بعده الفخار ، عند الضرورة النحاس المبيض و أردأ ما طبخ في قدر نحاسي قد نصل بياضها، و يختار الحطب اليابس مما يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون و السنديان، و يتجنب حطب التين فإنه كثير الدخان، و كل ما فيه نداوة ثم يغرف مقدار الوقود"(5) .

أما عن آنية الحنتم فهي مصنوعة من الطين المدهونة أو المزججة فنجد في لسان العرب أن الحنتم هي الجرار الخضر تضرب إلى الحمرة.قال أبو عبيدة: هي جرار حمر كانت تحمل إلى المدينة. ثم اتسع فيها فقيل للخزف كله حنتم واحدتها حنتمة.(6)

---

1 – ابن زهر، المرجع السابق، ص.106

2 ابن رزين التجبي، *فضالة الخوان* ....، ص.31

3 – ابن زهر، نفسه،ص.106

4– ابن منظور، *لسان العرب*، ج 1، انظر كلمة البرام

5 – البغدادي (الحسن بن محمد بن عبد الكريم الكاتب) ، *الطبيخ* ، ص33

6– ابن منظور، المرجع السابق، انظر كلمة الحنتم

- **النحاس**

استعملت الأواني النحاسية رغم أن عددا من المؤلفين نصحوا بعدم الطبخ فيها نظرا لسهولة تفاعل المواد الكيميائية المتركبة منه مادة النحاس مع الطبيخ. فللنحاس خاصية و هي أنه أنثى و ساخن (1)

فيقول ابن زهر: "أما أواني النحاس فلا يجب أن يطبخ فيها فإن جوهرها رديء، و قد زعم كثير من الأطباء أن من لازم أكل ما طبخ فيها عاما فإنه يجذم"(2) إن الأطعمة المطبوخة في أواني النحاس تنحرف عن موادها الأصلية عند تفاعلها مع النار و تولد الأمراض يقول بن رزين التجبي:" و لا خير في أواني النحاس فإن كل ما يقلي فيها ردئ، و خاصة ما هو كثير الدهنة مثل المرقاس و القلايا و أشباهها فإنها في طبخها من الحدة و الإنخراف أمر ليس باليسير.فكيف إذا نالها فساد من مزاج النحاس."(3)

و كان ينصح بعدم ترك الطبيخ يبيت في أواني النحاس حتى و إن لم يطبخ فيها، فإنها تولد السموم فيقول مجهول:" و أن من الأغذية ما يكون جيدا ، فإذا بات في آنية النحاس أو طبخ فيها استحال إلى كيفية ردیئة و صار مذموما. و مما ذكر أيضا أن الحوت إذا قلي و جعل في آنية نحاس أو طبخ فيها و ترك حتى يبرد عاد سما. و ذلك مما تكسبه هذه الأطعمة من قوة النحاس و طعمه و لسرعة استحالة الحوت و اللبن."(4)

1- Nawal Nasrallah Op.cit, p.70

2- ابن زهر، المرجع السابق، ص.107

3 - بن رزين التجبي، المرجع السابق،ص 31-32

4 - مجهول، المرجع السابق، ورقة 30

رغم ذلك اتخذ النحاس في الطبخ و لكن بعد طلائه بالقصدير و ذلك لإخفاء مادة النحاس تماما بمادة القصدير فيقول بن زهر:" و إن طليت بالقصدير فلا بد على كل حال أن يكون لجوهر النحاس أمر و لكنه يسير و مع الدءوب يتمكن، فإننا نرى قطر الماء يؤثر في الحجارة بالدءوب.(1) رغم ذلك كان الحوت يقلى في مقلاة من النحاس و كذلك الحلويات و السكريات.

أما في العصر العثماني و بعد ضم كل من تونس و الجزائر تحت ظل الدولة العثمانية، أحدثت صناعة الأواني النحاسية ثورة في المطبخ الإسلامي و قلدت كل الأواني الفخارية سواء أكانت أواني الطبخ أو التحضير أو التقديم، فكانت تطليتها بالقصدير منتظمة و مستمرة مما أدي إلى ظهور حرفة القزادرية، فأصبحت الأواني النحاسية تغطيها طبقة من القصدير. و يعمد مالكي هذه الأواني إلى ترميمها كلما استلزم الأمر إلى ذلك.

لم تكن هذه المادة مستخرجة في جميع المناطق بل كانت بعض الجهات هي التي تستخرجه مثل المغرب و الأندلس. فكانت مدينة داي بالمغرب الأقصى تستخرجه و يحمل منها إلى مختلف البلدان المجاورة يقول الإدريسي:" و هي مدينة بها معدن النحاس الخالص الذي لا يعدله غيره من النحاس بمشارق الأرض و مغاربها، و نحاس حلو لونه إلى البياض يتحمل التزويج و يدخل في لجام الفضة و هو إذا طرق جاد و لم يتشرح كما يتشرح غيره من أنواع النحاس و هذا المعدن ينسبه العوام إلى السوس و ليست مدينة داي من بلاد السوس."(2)

1- ابن زهر، المرجع السابق، ص 107

2-الإدريسي، المصدر السابق، ص. 49

كانت صناعة النحاس تنظم في أحياء موزعة على دكاكين و يطلق عليها حارة الصفارين أو زنقة الصفارين و يلجأ إليها عامة الناس حيث يطلبون من الصناع أن يصنعوا لهم مختلف الأواني و بالتالي تقليد الأواني الفخارية التي كانت مستعملة. فانتشرت صناعة الأطباق (الطبسي) في مدينة الجزائر التي أصبحت تحمل أغطية على شكل قباب و هي تأثير إيراني أخده الأتراك عنهم و نشروه في مختلف نقاط دولتهم، و كانت هذه الأغطية تتخذ مختلف الأشكال طالما أن مادة النحاس المصنوعة منه قابلة للتشكيل بكل سهولة. و كانت كل الأواني المستعملة في الطبخ أو تقديم الأكل يتم تبيضها مما أضفى عليها فعالية(1) . تدل النصوص الوقفية المكتوبة على عدد كبير من الأواني النحاسية حرص المجتمع على تبييض الأواني للابتعاد عن الأمراض و السقم مما أدى إلى ظهور حرف جديدة نصب عليها أمناء منهم، أمين القزادرة وأمين الصفارين و غيرهم.

ورد في الوثائق عملية التبييض في مدينة الجزائر فتذكر أنه في كل سنة، و عند قروب عيد المولد النبوي الشريف، تجمع كل الأواني المعدنية الخاصة بالقصر و الثكنة القصبة و بيت الآغا، مثل الطباسى و السينيات و المراجل و الكوانين، و تسلم إلى وكيل الخراج الذي يسلمها بدوره إلى آمين القزادرية لتنظيفها و إصلاحها، و بعد الانتهاء من العمل تسلم هذه الأواني مقابل مبالغ مالية التي توزع على العمال.

أما أواني الباشا فيدفع مقابلها 22 سيمة و نفس القيمة تدفع مقابل أواني ثكنة القصبة و بيت الآغا(2)

تعتمد تقنية تبييض النحاس الأحمر مثلا على مواد أخرى ، فأول ما يبد أبه هي تنظيف الآنية بقطعة قماش مغمسة بملح الأمونياك حتى يلتصق القصدير

[1] - AyachiT. , Op.cit., pp : 154-194.

[2] - Devoulx A., Tachrifat…p.49.

بالنحاس جيدا، ثم تغسل داخل حوض خاص يطلق عليه يلاك و بعدها تترك و تركن جانبا، و في تلك الإثناء تؤخذ قطعة قصدير خام و توضع داخل مغرفة حديد يطلق عليها زوزة ثم توضع فوق النار ليذوب الرصاص، تطلى الآنية بالمادة المذوبة ثم تطلى على الآنية بواسطة قطعة قماش، بعدما يتم تبريدها تمسح بالقماش مرة أخرى للحصول على اللمعان المرغوب(1).

-الحديد

تعتبر أواني الحديد المستعملة قليلة مقارنة بالفخار و النحاس، لأنه من خصائص الحديد حسب بن سيار أنه :" ذكر و بارد"(2) كما كان الطهاة يفضلون الطبخ فيها، إلا أنها تتطلب عناية دائمة، قال ابن رزين" و استحب الطبخ في آنية الحديد إذا تعوهدت بالغسل و التنظيف و التحفظ من صدئها." و ذكر أيضا من خواصه "أنه إذا أدام الإنسان الطبخ فيها أفادت فوائد جمة أقلها تقوية الأعضاء على جميع الأفعال "(3) .

- **مواد أخرى**

إضافة إلى هذه المواد الرئيسية المستعملة في صناعة الأواني نجد المؤلفين يذكرون مواد أخرى مثل :"الرصاص و القصدير و الزجاج و لكنه لا يمكن الطبخ فيها لأنها تتكسر بسرعة، بينما يكون الأكل فيها و الشرب موافق حسن(4) و قال آخرون إن الأكل و الشرب في أواني الزجاج و الطبخ لو أمكن موافق حسن(5).

1- Ibid, pp: 172-173.

2- Nawal Nasrallah, op.cit,72

3 – ابن رزين التجبي، المرجع السابق، ص31.

4 – ابن زهر، المرجع السابق، ص 107.

5– ابن رزين التجبي، المرجع السابق،ص 31 .

2 - المنتجات الغذائية

كان تحضير الطعام في شمال إفريقيا مستمدا من التقاليد القديمة التي تعتمد على الحبوب، حيث كان القمح و الشعير من أبرز الحبوب إنتاجا في بلاد المغرب يقول ابن خلدون :" و كان يزرع في التلال " (1) بينما في الأندلس كانت الذرة هي أكثر الحبوب إنتاجا و يقول بن خلدون في نفس السياق " و كذا أهل المغرب على الجملة المنغمسين في الإدم و البر مع الأندلس المفقود بأرضهم السمن جملة و غالب عيشهم الذرة (2)." أهل افريقية لهذا العهد الذين غالب عيشهم الشعير و الزيت، و أهل الأندلس الذين غالب عيشهم الذرة و الزيت" كما يقول الوزان :"و من مرجانة إلى مدينة مجانة مرحلتان خفيفتان ... و لهم واد غزير الماء يأتي من جبل بمقربة منها يزرعون عليه غلاتهم"(3)، كانت زراعة الحبوب بأنواعها منتشرة في جميع أنحاء بلاد المغرب و الأندلس، و كانت بعض المناطق تختص أكثر من أخرى في زرع الحبوب يقول ابن حوقل :" أما جبل نفوسة و أكثر زرعهم الشعير و إياه يأكلون"(4)، و القلعة كانت في وقتها و قبل عمارة بجاية دار الملك لبني حماد ... و الحنطة تختزن بها فتبقى العام و العامين لا يدخلها الفساد و لا يعتريها تغيير و بها من الفواكه المأكولة و النعم المنتجة (5)، و قسنطينة و الحنطة تقيم بها في مطاميرها مائة سنة لا تفسد و العسل بها كثير و كذلك السمن و يتجهز به منها إلى سائر البلاد(6).

1- ابن خلدون، المصدر السابق، ص140.

2 - نفسه، ص141 .

3- الوزان(حسن)، المصدر السابق، ص 20.

4 - ابن حوقل، المصدر السابق، ص 92.

5- نفسه، ص 64.

6-نفسه،ص 67.

كان المرابطون يفتقرون في غذائهم إلى الحبوب عامة لذلك اعتمدوا على الألبان و اللحوم و يقول ابن خلدون دائما في هذا الإطار ما يلي: " و مثل الملثمين من صنهاجة الساكنين بصحراء المغرب...إنما أغذيتهم وأقواتهم الألبان و اللحوم(1).

إلى جانب هذا اشتهرت العديد من المدن الإسلامية بإنتاج الخيرات من كل أنواع الغذاء فلقد عرفت الأندلس لوحدها عند الكثير من المؤرخين بكثرة الخيرات، فيقول الرحالة ابن جبير: " فأما الأرزاق و الفواكه و سائر الطيبات فكنا نظن أن الأندلس اختصت من ذلك ...فألقيناها تعص بالنعم و الفواكه : كالتين و العنب والرمان و السفرجل والخوخ و الأترج و الجوز و المقل و البطيخ و الخيار إلى جميع البقول كلها كالباذنجان و اليقطين و السلجم و الجزر و الكرنب إلى سائرها إلى غير ذلك من الريحاني العبقة و المشمومات العطرة ".(2)

كان الناس يستفيدون من هذه الوفرة فكانوا يتفكهون بالتين على سبيل المثال و يجففونه و يقول دائما ابن جبير في هذا الصدد:" و بأنه عندهم عظيم يخرج الناس إليه كخروجهم إلى الضيعة أو كخروج أهل المغرب أيام نضج التين و العنب ، ثم بعد ذلك بعد تناهي نضجه يبسط على الأرض قدر ما يجف قليلا ثم يركم بعضه على بعض في السلال و الظروف و يرفع."(3) وكانت مدينتا بلنسية و مرسية مختصتان في إنتاج الأرز و كان يطبخ منه الجشيش الذي يقصد به الحسو فيقول التجبي :" و قل ما يكون هذا الجشيش إلا بمرسية بلدي أو بلنسية أعادها الله لاختصاصها بازدراع الأرز و كثرة نمائه بهما دون سائر بلاد الأندلس.(4)

وكانت مدن المغرب تشتهر أيضا بأنواع الزبيب مثل زبيب مدينة أغمات:

---

1 – ابن خلدون، المصدر السابق، ص140

2 – ابن جبير، المصدر السابق،ص 79

3– نفسه ، ص 81

4– ابن رزين التجبي ،:المصدر السابق، ص62.

" و بها أنواع الزبيب كل عجيبة من جمال المنظر و حلاوة الذوق و كبر المقدار و هو مع ذلك كثير جدا مشهور العين في بلاد الغرب الأقصى"(1). و كذلك موجود في حصن تانملت و هو عمدة المصمودي محمد بن تومرت حين ظهر بالمغرب: " و في هذا الجبل من الفواكه...و فيه العنب المستطيل العسلي الذي لا يوجد في أكثره نوى و منه يتخذ الزبيب الذي عليه ينتقل ملوك المغرب لرقة قشرته و عذوبة طعمه"(2) .

و كانت بلاد السوس تنتج قصب السكر من النوع الجيد يقول الإدريسي:" الذي ليس على قرار الأرض مثله طولا و عرضا و حلاوة و كثرة ماء و يعمل ببلاد السوس من السكر المنسوب إليها ما يعم أكثر الأرض و هو يساوي السكر السليماني و الطبرزد بل يشف على جميع أنواع السكر في الطيب و الصفاء "([3])، و كان يباع في الأسواق و يشتريه الناس و يحللونه في منازلهم فكانت العائلات تمتلك القوالب المعمولة لهذا و يكثر استعمالها في الغرب الجزائري و مدن المغرب، و يحتفظ متحف تلمسان العديد من القطع الفخارية لهذه القوالب و نماذج أخرى كاملة.(الصورتان: 34- 35)

كانت تلمسان تنتج الكروم الكثيرة و هي مشهورة بزراعتها تصنع منها الرب الكثير و الزبيب فيقول عنها الإدريسي :"حيث الكروم المغروسة الممتازة تنتج أعنابا من كل لون، طيبة المذاق جدا، و أنواع الكرز الكثيرة التي لم أر لها مثيلا في جهة أخرى و التين الشديد الحلاوة، و هو أسود غليظا طويل جدا، يجفف ليؤكل في الشتاء(4)، و اختصت بعض المدن في إنتاج زيت الزيتون في تونس مثل قابس و سفاقس يقول الأدريسي:" و زيتون كثير و يستعمل منه زيت كثير يتجهز به إلى

1- الإدريسي، المصدر السابق، ص 40.

[2]- نفسه ، ص 41.

[3] – نفسه، ص39 .

[4] – الوزان(حسن)، المصدر السابق، ج.2. ص 20

سائر النواحي"(1) و مدينة سفاقس أيضا بها الزيتون :" و جل غلاتها الزيتون و الزيت، و بها منه ما ليس يوجد بغيرها مثله"(2) كما كانت المهدية تنتجه: "و بها زيتون كثير يعصر منه زيت طيب عجيب يعم سائر بلاد افريقية و يتجهز منه الى سائر بلاد المشرق"(3) .

و بسبتة الحوت :" و بمدينة سبتة مصايد للحوت و لا يعدلها بلد في إصابة الحوت"(4)، أما عن مدن المغرب الأوسط فكان يغلب على زراعتها الحبوب بأنواعها، و كانت تستهلك اللبان و اللحوم، كما كان يكثر السمن و العسل، فيذكر عن مدينة جزائر بني مزغنة: " و لها بادية كبيرة و فيها قبائل من البربر و زراعتهم الحنطة و الشعير و أكثر أموالهم المواشي من البقر و الغنم و يتخذون النحل كثيرا فلذلك و السمن في بلدهم كثير"(5).

من خلال ما تقدم يلاحظ أن مدن المغرب الأوسط كانت تستعمل السمن و الزبد بدل الزيت و هذا ما يلاحظ في صفة التركيبات الغذائية، و من يدعم هذا القول مجهول حيث يذكر في عمل الكنافة:" و إنما أهل بجاية و إفريقية يعملون هذه الكنافة بالزبد أو السمن عوضا من الزيت و بالزيت أطيب و أبقا"(6)، مما يدل على أن منطقة بجاية كانت تنتج السمن أكثر من الزيت.و كان الناس ببلاد السوس يأكلون الجراد أكلا كثيرا مقلوا و مملوحا "(7) . و شربهم من عيون و شرب أهل المغرب من مواجل و كذلك في تونس و تلمسان، و كانت كل مدن المغرب

1 – الإدريسي، المصدر السابق، ص 77

2 – نفسه ، ص 78.

3– نفسه،ص 79.

4 – نفسه ، ص 108.

5– نفسه ، ص62.

6 – مجهول ، كتاب الطبيخ، ورقة 63 .

7 – الإدريسي، المصدر السابق ، ص 39.

و الأندلس مشتهرة بصناعة العسل و لقد كشفت الآثار على شقف كثيرة لتقطير العسل و جاء ذكره عند الكثير من الجغرافيين و المؤرخين المسلمين أمثال ابن حوقل و البكري و الإدريسي و غيرهم (الصورتان: 36 – 37)

و من أهم المنتجات الغذائية في بلدان المغرب و الأندلس نذكر الخبز و الكسكسو نظرا لتميزهما في هذه البلدان و خصوصيتهما.

الصورة 34 : قالب سكر من الفخار و قطع
بها ثقب مخصصة لتقطير الماء- عثر عليها خلال حفريات أغادير
- محفوظة بمتحف تلمسان-

الصورة 35 : قالب سكر من الفخار عثر عليه خلال حفريات أغادير
- محفوظ بمتحف تلمسان-

–أ –

ب–

الصورة : 36 (أ– ب) جزآ آنية تصفية العسل من الفخار المخرم (الفترة الموحدية؟)،
عثر عليهما في تاقدمت
محفوظان بالمتحف الوطني للآثار القديمة.

الصورة 37 : شقفة فخارية لآنية تصفية العسل مخرمة (القرن 4 هـ / 10 م ؟)، عثر عليها في موقع سطيف، محفوظ بالمتحف الوطني للآثار بسطيف.

أ- الخبز

يعد الخبز من أهم مواد التغذية لدى جميع السكان و كان معروفا منذ القدم ذكره الكثير من المؤرخين الرومان في مؤلفاتهم، واستمر تداوله في العصر الإسلامي في المغرب و الأندلس رغم ظهور منتوج الكسكسو. و يدخل في صناعة الخبز مادتا الشعير و القمح المتوفرتين بالمنطقة و خاصة القمح الصلب الذي يشكل المصدر الغذائي العام(1)، كما كان أهل الأندلس يستعملون الذرة التي كانت تشكل مصدر غذائهم. تطحن هذه الحبوب في المنازل بالرحا اليدوية (الصورة: 38)، أو في الطواحين العامة التي تعمل إما بالطاقة الحيوانية (الصورة: 39) أو المائية أو الريحية، حيث كان الناس يأخذون حبوبهم و يتوجهون بها إلى هذه الطواحين و يتحصلون على الدقيق. و تكثر الطواحين في

---

1 - Errox J., « Blé » in *Encyclopedie bérbére*, t.10, Edisud, p.1526

المدن الكبرى فيذكر على سبيل المثال مؤلف مجهول عاش في القرن11هـ/ 15م أن مدينة سبتة كانت تمتلك 103 طاحونة فيذكر ما يلي :" و عدد الطواحين مائة و ثلاث من أعظمها الطاحونة التي بالمسماريين ضخمة الأبنية واسعة الأفنية كثيرة المدرات تحتوي على مخازن و قاعات و مساكن و تليها في الكبر طاحونة أبي سعيد الخضرمي"(1)، مما يدل على أن الطواحين كانت متعددة في المدينة الواحدة.

كان يصنع بهذا الدقيق أنواع الخبز حيث تذكر كتب الطبخ أنواعا عديدة منه خبز الحنطة و المطلوع الذي يشبه الإسفنج و الفطير و خبز الفرن، فيقول ابن زهر(2): " أفضل الأخباز خبز الحنطة الذي طبخ في التنور و بعده ما يطبخ في الفرن و أجود الأخباز ما أكثر فيه من الماء حين يعجن، فإذا طبخ كان شبيها بإسفنج البر في الثقب الذي يتخلله حار باعتدال، رطب يصلح للناس عموما في الصحة و المرض و في جميع الأزمان و الأسنان، أفضله ما أكل من يومه و قد فتر حر طبخه و أراده ما تقدم عجنه أو طبخه".

و الفطير من الخبز رديء هضمه و يكون عنه خلط نيئ بلغمي و هو لأهل الجهد و التعب صالح و يقول في فقرة أخرى(3): " أن أحمد كل الأنواع منها ما أحكم طبخه في التنور و بعد التنور ما طبخ في الفرن و بعدهما ما طبخ في الملة" .

كما يعطي لنا ابن رزين التجبي عددا آخرا من أنواع الأخباز منها (4):" الخبز المطبوخ في الملة أو في طاجن الحديد و نوع الخبز الفطير و نوع خبز البنيج الذي يستعمل في الأندلس . لقد تعددت أسباب تنوع الخبز في المناطق و اختلفت من جهة لأخرى و يذكر لنا المؤلف مجهول أسباب تعدد هذه الأنواع حيث يرجعها إلى العادات و التقاليد

---

1 - Levi- Provençal, « Une description de Ceuta musulmane au XVème siècle » (texte arabe) in *Hésperis.* t.13, 1931, p.158

2 – ابن زهر، *المصدر السابق*، ص 82 – 83.

3– نفسه، ص 83.

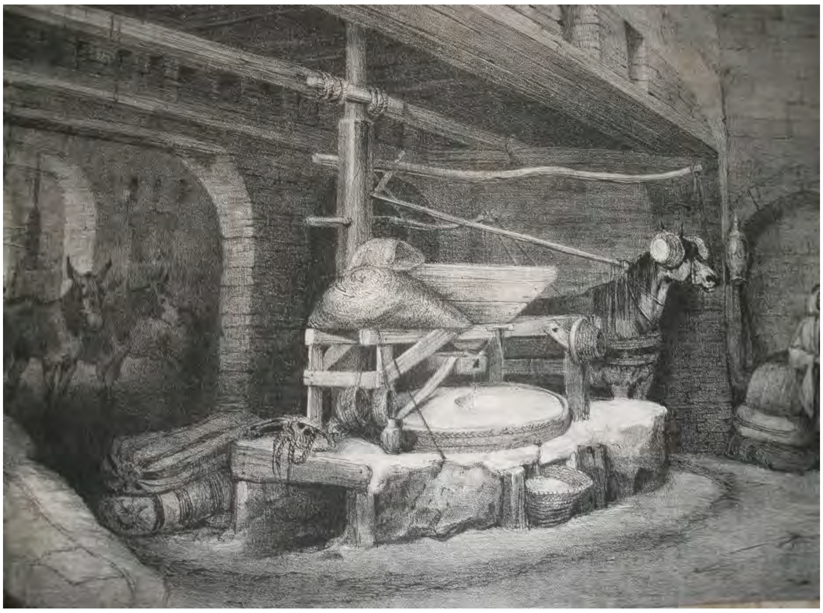
4– ابن رزين التجبي، المصدر السابق، ص 36 – 38.

المتبعة في كل بلد فيقول: " ... و ذلك أن بشرا كثيرا دعتهم الحاجة و شدة الضرورة إلى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة و في أقرب مدة كالرعاة و البادية و الرسل و أصحاب السرايا و المسافرين، فقوم أصلحوا خبز الملة، و آخرون اختاروا خبز المقلى و ما يعمل على الطاجن، و تزايدوا في ذلك و أصلحوا الأفران و التنانير و خبزوا فيها صنوف الأخباز، و جعلوا لكل نوع من الأخباز اسما يعرف به، فمنها الإصبهاني و الرقاق و اللبق و المشطب و المريش و المردوف وخبز الماء و الطابوني و المغموم و المشوكالمطلوع (1).

الصورة38 : رحى اليد من الحجر

محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة (الدليل، تحفة 117)

1 – مجهول، كتاب الطبيخ، ص 84.



الصورة 39: طاحونة تعمل بطاقة حيوانية عن(Lessor and Wild)

يعتمد سكان المدن على خبز الفرن، فمنهم من كان يشتري خبزه من الفرن العام و هم يشكلون الأكثرية ممن كانوا يعجنون خبزهم في بيوتهم و يطبخونه في الأفران العامة، لأن القليل من المساكن المدنية من كان يملك فرنا خاصا، و لذلك كان الناس يحملون خبزهم إلى الفرن العام لطبخه منذ القرون الأولى للإسلام كما يذكر المؤرخ المالكي الذي عاش في تونس في القرن 4 هـ/10م(1)، كما نجد في ترجمة أبي الحسن علي بن عمران بن موسى الملياني المعروف بابن الساطير و المتوفي حوالي 670هـ:"...و كان من عدول بجاية و هو فيه غاية التخلي و الانقطاع و كان يحمل خبزه إلى الفرن بيده، و كان يرغب في أن يحمل عنه فيمتنع من ذلك، كثيرا ما كان يشري ما يحتاج إليه من ضروريات منزله بيده و يحمله بنفسه و لا يترك أحدا يحمله عنه."(2)

1 – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد) ، كتاب رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و سير من أخبارهم و فضائلهم و أوصافهم ، ج 2 ، ص408–409

1– الغبريني (أبو العباس أحمد بن أحمد) ، *عنوان* الدراية فيمن عرف من العلماء في المائة السابعة ببجاية، تحقيق رابح بونار ، ط.2، الجزائر، 1981، ، ص 199.

كانت الأخباز التي تحمل إلى الأفران تحمل نقوشا خاصة تطبع بواسطة طوابع تصنع من الطين أو الفخار أو الخشب، تنقش عليها أشكالا هندسية يميز كل عائلة من العائلات، و أقدم الطوابع التي يمكن ذكرها يرجع للقرن 6هـ/12م، و هو عبارة عن طابع من الطين عثر عليه في مدينة المرية بالأندلس، عرف خطأ في بعض الكتب على أنه ختم خاص بالوثائق[1]، (الصورة: 38). إلا أننا نستبعد ذلك و هذا استنادا إلى مجموعة الطوابع الفخارية التي تم العثور عليها في مصر و هي حاليا محفوظة بمتحف فيكتوريا و ألبرت بلندن، و تتمثل في ثلاثة طوابع مؤرخة مابين القرنين الخامس و السابع الهجريين /الحادي عشر و الثالث عشر الميلاديين. تحمل زخارف هندسية و نباتية محفورة. (الشكل: 03).

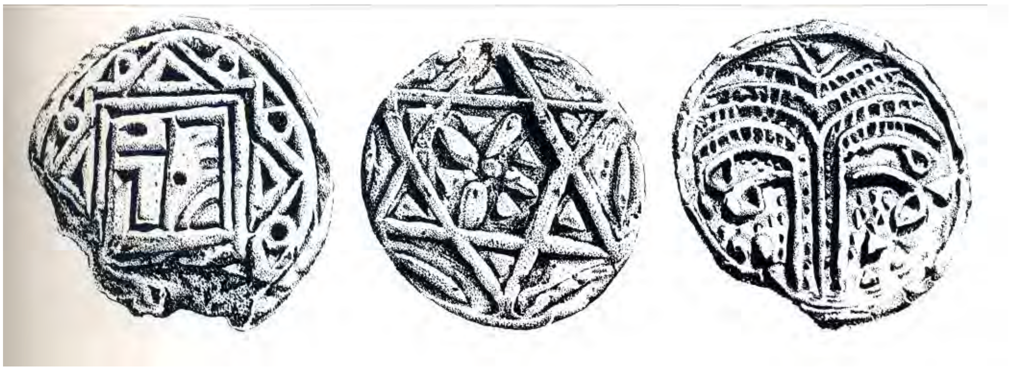
كما يحتفظ المتحف الوطني للآثار القديمة على طابع مستطيل الشكل من الفخار و هو قديم يرجع إلى الفترة الوسيطة عثر عليه في إحدى حفريات الجزائر (الصورة: 41).

---

1 – Historia De Espana 3 Al-Andalus : musulmanes y cristianos (sgloVIII-XIII), Espana 1989, p.520

الصورة 40 : ختم طبع الخبز من الفخار يعود للفترة المرابطية (6ه/ 12م) يحمل زخارف هندسية عبارة عن نجمة سداسية.

محفوظ بالمتحف الأثيري بروفانسيال ، المرية – اسبانيا.(الدليل ، التحفة)



الشكل 03 : نماذج من خواتم طبع الخبز من الفخار، اكتشفت بمصر (5–7هـ /11–13م).
تحمل زخارف هندسية و نباتية محفورة. محفوظة بمتحف فيكتوريا و ألبرت بلندن،

عن:(Oleg Grabar,Cités et citoyens)

الصورة 41: قالب ختم من الفخار بمقبض(الصورة اليسرى) من الجزائر، به زخارف هندسية محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة. (الدليل، التحفة 107)

تغيرت صناعة الطوابع من الفخار إلى استعمال مادة الخشب، و أقدم نموذج عثر عليه مصنوع من هذه المادة وجد عند أنقاض فرن قديم في مدينة قسنطينة يعود تاريخه إلى القرن 8هـ/ 16م، فترة حكم الحفصيين علما أن هذه المدينة كانت خاضعة للدولة الحفصية لقرون عديدة(1)، (الشكل: 04 و الصورة: 42) كما كان كل بيت يمتلك طابعا خاصا به يتعرف من خلاله على خبزه بعد نضجه (الصورة: 43).

كما اشتهرت بعض المدن بعمل الخبز، فيقول الإدريسي :" ومن قفصة إلى جبل نفوسة ... و فيه منبران لمدينتين تسمى إحداهما شروس في الجبل و لها مياه جارية و كروم و أعناب طيبة و تين و أكثر زرعهم الشعير الطيب المتناهي طيبا مما إذا خبز أطيب من سائر الطعام في سائر الأقاليم و لأهلها في صنعة الخبز حذق و تمهر فاقوا في ذلك كل الناس"(2). و يقول ابن أبي دينار:" و كذلك الخبز المعلوم في أعيادهم لم ير مثلها في شهر المعمور و يتفاخرون بطعمه و تفاوته حتى أن

1-Bosc E., Dictionnaire de l’art, de la curiosité et du bibelot, Paris, 1883, pp : 450-451.

2 – الإدريسي(الشريف)، المصدر السابق، ص 87.

3– – ابن أبي دينار:،*المؤنس في أخبار افريقيا و تونس*، تحقيق محمد شمام،تونس ط.2 ، 1969. ص 304.

الرغيف الواحد لوضع بين جماعة من الناس من عشرين فصاعدا لكفاهم و يطول مكث هذا الخبز إلى نحو شهر أو أكثر و هو غاية الحسن"(1)، و يذكر الإدريسي: " و مع ذلك فإن الخبز بتونس كان في غاية الجودة، و هو أبيض مخبوز كما يجب، إلا أنه لا يصنع من الدقيق فقط ، بل يخلط بالسميد و يعالج بكامل العناية، خصوصا لتهيئة العجين الذي يخبط بمدقة مثل التي يخبط بها الأرز للتقشير في مصر"(2) .

الصورة 42 : نماذج من طوابع الخبز مختلفة الأشكال

عن : أرشيف المتحف الوطني للآثار القديمة.

1- الإدريسي(الشريف)، المصدر السابق ، ص 75- 76.

الصورة 43: طابع خبز من الجزائر مصنوع من الخشب مزخرف بنجمة سداسية تتوسطها فصوص و حبيبات.(الفترة العثمانية)

محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة– الجزائر –(الدليل، التحفة 109)

الشكل 04 : رسم تخطيطي لقالب ختم الخبز من مدينة قسنطينة، (7هـ/ 13م).(الدليل ، التحفة 106)

و فيما يخص المغرب الأقصى، فتحدث حسن الوزان عن منطقة و طبيعتها تعرف باسم بقاع حاحا(1) حيث ذكر نمط عيش هؤلاء السكان الذين تعودوا أكل خبز الشعير الذي هو أشبه بالرغيف منه، يعجن بلا خميرة، و ينضج على مقلاة فخار على صورة غطاء القدر، و يخبز في الفرن إلا نادرا(2) .

كانت بعض المساكن الخاصة تحتوي على أفران حيث جاء في كتاب:" الإعلان بأحكام البنيان" لأبي عبد الله محمد إبراهيم اللخمي عرف بابن الرامي البنا المتوفى سنة 734 ه، الذي عاصر بعض قضاة الجماعة بتونس قال: " الدخان ينقسم على قسمين منه ما يمنع و منه ما لا يمنع ، فالذي يمنع دخان الحمامات و الأفران و ما قاربه و الذي لا يمنع دخان التنور و المطبخ و ما قاربه مما لابد منه و لا يستغنى عنه من طبخ المعايش و غيرها مما لا يستخدم أمره(3).

1- بقاع حاحا ناحية بالمغرب الأقصى.

2 – الوزان(حسن)، المصدر السابق، 1983، ص.96

3 – اللخمي (أبي عبد الله محمد ابراهيم) ، الإعلان بأحكام البنيان ، تحقيق و دراسة فريد بن سليمان ، مركز النشر الجامعي، 1999 ،ص 59 .

ب- الكسكسو

سار العديد من الباحثين خلف نظرية أو افتراضية أن الكسكسو قديم النشأة و يرجعه البعض إلى عهد ماسينسا(1)، في كثير من الأحيان استنادا إلى رأي الباحث قبريال كامبس(G. Camps) في بحثه حول الملك النوميدي ماسينسا، و لكن من خلال البحث المتواصل و العودة إلى هذا المؤلف لم يرد أي دليل يوحي إلى ظهوره في هذه الفترة.

و لتتضح الفكرة يمكن ذكر ما قاله Camps G. من خلال فقرة كاملة تمت ترجمتها حرفيا للتأكد من جميع التفاصيل و هي كما يلي:" يعتمد الكسكس لصنعه على عدة تحضيرات دقيقة، كما يتطلب في طبخه على استعمال إناء خاص و هو ما يطلق عليه "الكسكاس"، فهو عبارة عن إناء مخروطي الشكل ذي قاعدة مخرمة (ثقوب) حيث يوضع الكسكاس فوق القدر و يطبخ الكسكسو على البخار. و نعرف أن الكسكس هو الأكلة القومية لبلدان المغرب العربي و لم يجلب من المشرق بل حتى أن بعض بلدان المشرق تطلق عليه تسمية" المغربي". و من بين الآثار الفخارية المكتشفة بالمعالم الجنائزية فإننا لا نجد شقفة واحدة تذكرنا بالكسكاس. في حين اكتشفت في الساحل التونسي أواني فخارية و هي جزء من أثاث جنائزي تعود للفترة الرومانية، صنعت بالقالب و تحتوي على قاع به ثقوب ".

و مهما كان يقول كامبس دائما:" لا يمكن أن نشك في قدم نشأة أكلة الكسكسو حيث لا تزال العديد من المناطق و خاصة الغرب الجزائري تستعمل الآنية التي يطبخ

1- منهم الباحثة لوسي بولنس على سبيل المثال في كتابها:

-Bolens L., La cuisine andalouse, un art de vivre XI – XIII ; Albin Michel, Paris, 1990.

فيها الكسكسو المصنوع من الحلفاء، إلا أن هذه المادة كانت معروفة منذ فجر التاريخ حيث كانت تصنع بنفس التقنيات التي يتبعها الحرفيون البربر(حاليا) في صناعتهم. وما تزال تحتفظ قاعدة صحن أثري الذي شكل عليه إناء قديم على بصمة لأسطوانة من الحلفاء "(1) .

لا يمكن استخلاص أي دليل مادي نعتمده عليه في إظهار تاريخ استعمال الكسكاس و لا فترة ظهور الكسكسو، فالنص صريح و لكنه يفتقر إلى الأدلة التي تدعم افتراضية هذا الباحث. عموما يمكن تلخيص النقاط الأساسية لهذا الطرح فيما يلي:

1- لا توجد أي شقفة فخارية تشبه الكسكاس

2- عثر على أواني ذات ثقوب في أماكن جنائزية في تونس ترجع للعهد الروماني (استنادا إلى قول باحثين هما : قوكلار و دي لابلنشار(2).

3- لا يزال أهالي الغرب الوهراني و نواحي تلمسان يطبخون الكسكس في أواني مصنوعة من الحلفاء مما يدل على أن أول كسكاس كان مصنوع بالحلفاء؟

هذه هي إذن النقاط التي جعلت كامبس(Camps) يدلي بافتراضه، في حين لا وجود لأي نص قديم يذكر أكلة الكسكسو.

و من جهة أخرى نجد نصا قديما يذكره المؤرخ بروكوب حيث قال أن الملك النوميدي ماسينسا كان يتناول الخبز الرديء حسب تعبيره، و حتما يقصد الفطير حيث كان العالم القديم معروفا بأكلات مثل الحريرة و العصيدة، و لقد أوضح الباحث

1–Camps, G., « Massinissa ou les débuts de l'histoire » in Libyca .t.8, 1er semestre 1960, pp : 103 -104.

2-Du Coudray de la Blanchére et P.Gaukler, *Catalogue du musée Alaoui*, p.240 n°268et pl. XLIII.

قوبر (Gobert.E.G) في دراسته (1) التي تدور حول مصادر الغذاء في تونس بأنه لم يعثر في المصادر القديمة على ذكر الكسكسو. كما أن الباحث روجي إدريس R.Idris الذي درس الفترة الزيرية لم يعثر على ذكر الكسكسو في الوثائق و المصادر المتعلقة بهذه الفترة بل يرجع أول ظهور له في تونس، أيام حكم الدولة الحفصية (2) كما لا يوجد ذكر في كتاب:" رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية " لأبي بكر عبد الله بن محمد المالكي الذي ألفه في القرن الرابع الهجري – العاشر الميلادي (3).

بينما تم اكتشاف عدد من الشقفات التي تذكرنا بالكسكاس في العديد من المواقع الأثرية الجزائرية منها موقعا سطيف و تيهرت و التي كانت مزدهرة في القرنين 3-4 هـ/ 9-10م مما تدل على أنها شهدت عدة حضارات إلا أنه يصعب علينا تحديد الفترة الزمنية، خاصة و أننا لا نحتفظ بدفاتر الحفريات، عموما كل هذه المدن كانت قد سقطت في يد الموحدين مما يجعلنا نتوقف عند هذه الفترة.(الشكل: 05، الصورة: 44)

أما فيما يتعلق بالفترة المرابطية و هي الفترة التي بدأنا منا موضوع البحث، فإننا لم نجد للكسكسو ذكرا في كتب الأغذية المعروفة لهذه الفترة و أشهرها :"كتاب الأغذية" لصاحبه ابن زهر الذي عاش أواخر العصر المرابطي.

بينما أول ذكر صريح للكسكو نجده في كتاب مشرقي و هو في كتاب لمؤلفه عمر بن أحمد بن هبة الله بن أبي جرادة العقيلي كمال الدين بن العديم المتوفى سنة 660هـ/1262م و الذي يحمل عنوان :" الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات

1- Gobert, E.G « Références historiques des nourritures tunisiennes » in Cahiers de Tunisie, 4eme trimestre ,1955.pp.501-542

2 - Idris, Roger, Op.Cit. P. 589.

3- المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد) ، المصدر السابق، ج1- 2،

و الطيب" حيث ذكره في الباب السادس من فصول بحثه و ذلك في عنوان الأطعمة المنشفات و السنبوسق و ما يجري مجراها، ففي التركيبة 40، ذكر ثلاث تركيبات منها الأولى و هي الشاعرية و الثانية هي الكسكس المغربي، و هو ما يدلي لنا أن الكسكسو هو تركيبة مغربية، و كان معروفا في الفترة الموحدية.(1) و بالتالي يعتبر هذا النص هو أقدم نص مؤرخ جاء فيه ذكر صريح للكسكس. كما يوحي لنا هذا النص إلى أن الكسكس كان معروفا جيدا بالشام و الحجاز و نرجح أنه انتقل للمنطقة عن طريق الجالية المغربية التي كانت مستقرة في بلاد الشام بصفة عامة سواء أكان ذلك في بيت المقدس أو الشام.

ثم نجده عند ابن رزين التجبي المؤرخ ما بين636-665هـ/ 1238- 1266 م في كتابه: "فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان"(2)، حيث يذكر عددا من التركيبات المصنوعة من الكسكسو و هي :

- عمل الكسكسو
- نوع آخر من الكسكسو يسمى بالجوزي
- و قد يعمل الكسكسو على صفة أخرى من غير سقي
- نوع آخر من الكسكسو و هو لذيذ جدا
- نوع آخر من الكسكسو بالبيسار

أما كتاب مجهول في مؤلفه :"كتاب الطبيخ" (3) فيذكر تركيبات و هي :

---

1 – الخطيب(درية)، " كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب لابن العديم"، في *مجلة معهد المخطوطات العربية*، إصدار جديد- الكويت المجلد، 20 .ج.1، ص. 267- 285. انظر كذلك:

Rodinson, Maxime : « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine » in revue des études islamiques, Paris, 1950, pp : 95- 165

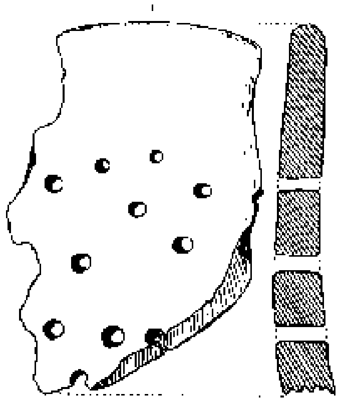
2 – ابن رزين التجبي، المصدر السابق،ص 87-92.

3– مجهول، *كتاب الطبيخ* ، ورقات 85-86.

الكسكسو الفتياني و كان معروفا في مراكش

كسكسو يصنع بفتات الخبز

كسكسو قد صنع بالدجاج السمنة



الشكل 05 : شقفة كبيرة من الفخار بها ثقب غير منتظمة.

عن : (P.Cadenat : Fig.N°31)

– أ –

ب –

ج –

الصورة 44 : أجزاء و كسور مختلفة من الأواني الفخارية ذوات الشبابيك القاعدية ترجع إلى العصر الموحدي ، عثر عليها في مدينة تاقدمت.

محفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة.

و عن ذكر الكسكسو عند المشارقة أو انتقاله إلى المشرق فهذا يرجع لعدة أسباب و أهمها إقامة المغاربة في هذه البلدان قصد الحج أو الدراسة. مما تجدر الإشارة إليه فأن المغاربة كان لهم وقف في القدس عند حائط المبكى حاليا، و ما يزال يطلق على إحدى بوابات القدس "باب المغاربة"، و ما يدعم هذا الافتراض نصان ذكرهما المقري في شوال من سنة 1038هـ أي القرن 11هـ/ القرن 15م،

عندما كان بمدينة غزة فقال :" و قص الشيخ عبد القادر أيضا حكاية تدل على تواضع المقري أثناء إقامته بغزة، و ذلك أن الشيخ الغصين قال له :" يا سيدي أحمد إنا نشتهي الطعام المسمى عند المغاربة بالكسكس فهل في أصحابكم من يحسن صنعه ؟ " فما كان من المقري إلا أن صنعه لهم بنفسه"(1)، كما ذكر في موضع آخر عن المقري الجد (ترجمة المقري بقلم ابن خلدون) :" أنه حكى أن الشيخ أبا القاسم بن محمد اليمني مدرس دمشق و مفتيها حكى له بدمشق أنه قال له شيخ صالح برباط الخليل عليه السلام: نزل بي مغربي فمرض حتى طال علي أمره ، فدعوت الله أن يفرج عني و عنه بموت أو صحة، فرأيت النبي صلى الله عليه و سلم في المنام فقال: أطعمه الكسكسو، قال: يقوله هكذا ، فصنعته له، فكأنما جعلت له فيه الشفاء، و كان أبو القاسم يقول فيه كذلك، و يخالف الناس من حذف النون من هذا الاسم، و يقول: لا أعدل عن لفظ رسول الله صلى الله عليه و سلم ، ثم قال: قلت و وجه هذا من الطلب أن هذا من الطب أن هذا الطعام مما يعتاده المغاربة

و يشتهونه، على كثرة استعمالهم له، فربما نبه شهوة أو رده إلى عادة" (2)، بالإضافة إلى ما سبق، هناك مصادر أخرى ذكرت الكسكسو و يمكن ذكر على سبيل المثال:

- مخطوط **مناقب الشيخ أبي العباس السبتي**، ذكر فيه كلمة الكسكسو حيث يقول: "و كانت معظم المأكولات تهيأ داخل البيوت كالكسكس الذي يخلط بالسمن و القديد و البصل"(3). و أشار ابن بطوطة(708-779 هــ/1308-1379م) إلى أطعمة السودان حيث يقول :"فإذا وصل قرية(ايوالانن) جاءت نساء السودان بأنلي و اللبن و الدجاج و دقيق النبق و الأرز، و الفوني، و هو كحب الخردل ، يصنع منه

1- المقري، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطب ، المجلد الأول، دار صادر، بيروت، 1988، ص 10.

2- المقري، المصدر السابق، ج.5، ص 258

3- مجهول، *مناقب الشيخ أبي العباس السبتي* - ورقة 156 أ، رقم د 767 ، الخزانة العامة للوثائق و المخطوطات بالرباط عن أحمد بن محمد الطوخي: مظاهر الحضارة في الأندلس في عصر بني الأحمر ، الناشر مؤسسة شباب الجامعة. الإسكندرية.

الكسكسو و العصيدة (1)، وأشار من جهته قاضي غرناطة أبي عبد الله بن الأزرق(الذي كان يعيش في بلاط بني نصر و المتوفي في مصر سنة 895 هـ/ 1489م) في قصيدة طويلة إلى (الكسكس) جاء فيها:

و هات ذكر الكسكسو فهو شريف و سني

لاسيما إن كان مصنوعا بفتل حسن

أرفع منه كورا بهن تدوي أذني (2)

يطلق على عملية تحضير الكسكسو بالعامية الجزائرية الفتيل، و يبدو أن هذه الكلمة منحدرة من كلمة فتل، و نبقى دائما في نفس الفترة حيث نذكر المؤلف النابغة المصري الذي عاش في العصر المملوكي و هو أحمد بن يحي بن حسن المعروف جده بالحجار في رسالته الأدبية المعروفة ب:" الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق:" و تخدمك أطعمة المغاربة و ما يلائمك من البلاد قاطبة كالكسكسو و المؤمنية و الأرز المفلفل و المهدية و يضاف إليك من الحلوى الكنافة..." (3)، كما يقول اندورن Andorne الذي زار تونس في القرن الخامس عشر الميلادي في العهد الحفصي (4)"بعد الغذاء و في المساء قدموا لنا كوجبة العشاء صحن كبير مليء من العجين يشبه الأرز، وتصنع هذه العجينة بطحين القمح و يطلق عليه الكسكس، و هو مألوف لدى سكان البلاد، و يعتبرونه مغذي جدا و هو يسمن. و لقد شاهدناهم عدة مرات كيف يحضرونه و هو كما يلي : يؤخذ الطحين الذي يشبه حبات الرمل و يوضع في صحن كبير تعرف باسم **جفنة** بكميات قليلة ثم

1- ابن بطوطة ، المصدر السابق ، ص 680

2- المقري، المصدر السابق،ج.3 ، ص301

3- أحمد بن يحي بن حسن، الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق ، نشرته

Manuela Marin, « Sobre Alimentacion t sociedad (El texto Arabe de « La:

Guerra in Quantara XIII1992 pp.83-118

4 - Brunschvig R., La Berbérie…, pp : 204-205.

يرش عليه بقطرات من الماء أو الماء الحلو(1) ثم تبسط الأيدي و تشكل حبيبات صغيرة. لا يمكننا أن نفعل نفس الشيء بالدقيق الذي يوجد في بلادنا لأنه ليس صلبا و جاف مثل دقيقهم الذي يشبه الرمل(2)

أما في القرن الحادي عشر الهجري /القرن السابع عشر الميلادي يقول الرحالة أرفيو أن الكسكسو كان يستعمل في بلاد البربر أكثر من بلاد العرب (3) . و يذكر حسن الوزان عن سكان فاس أنهم كانوا :"في الشتاء يأكلون اللحم المطبوخ مع طعام يسمى الكسكسو، يصنعونه من دقيق مبلل يحول إلى حبيبات في حجم حبات الكزبرة تنضج في قدر ذات ثقوب تسمح بطلوع بخار قدر أخرى ثم يخلط هذا الدقيق المتبخر بعد نضجه بالسمن و يسقى بالمرق (4)

في القرن 13هـ/ 19م يقول عبد الرزاق الجزائري:" الكسكسو هو الكسكس، حار رطب في الثانية جيد الخلط، كثير الغذا إذا أكل بالعسل أو السكر. يسمن الأبدان الضعيفة و يولد الدم الجيد و متى أكل على الشبع ولد السدد و التخم و يصلحه السكنجبيل (من التوابل)(5)

يصنف مجهول في القرن 7هـ/13م الكسكسو مع جملة الثرايد و يضعه تحت عنوان **أنواع الثرايد و كسكسوا و الأرز و الهرايس و الفدوش** و يقول في وصفة الكسكسو الفتياني:"الكسكسو المعهود المسقى يعرفه جميع الناس، أما الفتيانني فهو أن يطبخ اللحم ببقلة كما جرت العادة فإذا غلى ؟ أخرج اللحم و البقل من القدر و صفى المرق و مما فيه من عظام أو غيرها و رد القدر على النار فإذا غلى جعل فيه الكسكسو المطبوخ المحكوك الدسم و يترك قليلا على نار قليلة أو على الرضف

1 – يبدو أن الرحالة اعتقد أن الملح هو السكر

2–Brunschvig R., Op.cit., p. 205.

3 - Chevalier d’Arvieux, Op.cit., p.281.

4 – الوزان (الحسن) ، المرجع السابق، ج. 1 ،ص 252.

5 _ عبد الرزاق الجزائري، كشف *الرموز*، حرف الكاف، انظر كلمة الكسكس.

حتى يتشرب؟ و يأخذ حقه من المرق حينئذ يصب في قصعة و يعدل و يجعل عليه لحمه المطبوخ و بقله و يدر عليه القرفة، و يقدم هذا يسمى بمراكش الفتياني. و يستطرد هذا المؤلف حديثه عن الكسكسو قائلا :"رأيت كسكسو يصنع بفتات خبز الدرمك و ذلك أن يؤخذ غل؟ الفتات و يحك بالكف في القصعة مثل ما يحك الحسو و لا يكون من فتات بارد خبز و لا من سخن و يجعل في قدر الثقوب فإذا اخرج بخاره انزل الرضف في قصعة و حك بالدسم أو يسقى بمرق اللحم المعدلة، و رأيت أيضا كسكسو قد صنع بالدجاج السمنة و الخيصان من الديوك المعلوفة المسمنة فكأنه مسقى بالدسم خاصة و كان فيه لفت طليطلى(نوع من اللفت) و عيون بقر(و هو العينة بما يعرف في الجزائر)(1).

كما ذكر أبو علي بن الحسن بن رزين التجبي عدة تركيبات للكسكسو و من بينها تركيبة فاخرة حيث يوضع الكسكسو بعد طهيه داخل كبش منظف ومنزوع أحشاءه ، فيحشى داخل الكبش و يخاط ثم يدخل الفرن و عندما يجهز ينزع الخيط و يصب الكسكسو في المثرد و يوضع فوقه اللحم و يذر عليه القرفة(2) .

أظهرت النصوص المذكورة انتشار الكسكسو في مختلف الفترات المتتالية بدءا من العصر الموحدي حتى العصر العثماني، و لكن أهم نتيجة تم التوصل إليها هي أن الكسكاس الذي كان يبحث عنه الأثريون و هو الشكل المخروطي المثقوب القعر المعروف عندنا تحت اصطلاح "الكسكاس" و يصنع من الفخار أو النحاس أو الحلفاء، أو بمادة عضوية أخري بحيث نجد عند كتاب محمد بن إبراهيم الرندي "كتاب الأغذية" في تركيبة دهن ملوكي يعرف بالمعشق ما يلي :" ... يجمع الجميع و يغربل بغربال شعر واسع..." (3)، نستنتج أن الغرابيل كانت تصنع من الشعر

1- مجهول، المصدر السابق ، ورقة 57-58

2- ابن رزين التجبي، المصدر السابق، ص89

3- الرندي (محمد بن ابراهيم) ، كتاب الأغذية" في الأغذية و الأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي ، مدخل و نصوص دار الغرب الإسلامي، ص 282

و قد كان الكسكاس يصنع من هذه المادة أيضا. و لكن يبدو أن الكسكاس الأول لم يكن على الشكل المخروطي بل كان عبارة عن قدر مثقوب القعر، و هذا ما بينته الحفريات الأثرية في اسبانيا و البرتغال التي يرجع تاريخها إلى العصر الموحدي.

كما تذكر النصوص استعمال قدر به ثقوب، يوضع فوق قدر آخر منها كما يؤكده نص مجهول في **كتاب الطبيخ**، و التجبي في تركيبة "ثريدة الفطير المصنوعة من الدجاج"،فيقول :"...ثم يوضع ما اجتمع من ذلك فيوضع في قدر الكسكسو و يجعل قدر الكسكسو على فم القدر التي فيها الدجاج و يلصق مابين القدرين بطرف من عجين دائر بهما و يغطى فم قدر الكسكسو بمنديل يمنع خروج البخار منها و يترك حتى يطبخ ذلك بالبخار الذي يصعد من القدر السفلي على أثقاب قدر الكسكسو"(1)، و يقول في تركيبة عمل الكسكسو :" أخذت القدر المعدة للكسكسو و هي مثقبة الأسفل و تملأ من الكسكسو برفق ثم توضع على القدر الكبيرة التي باللحم و الخضرة و يلصق ما بينها من عجين حتى لا يخرج من بخاره شيء، و يشد فم قدر الكسكسو بمنشف غليظ لينعكس بخاره و ليستحكم طبخه..."(2) أما في الجزائر فإن أقدم كسكاس يعود للفترة الموحدية، وجد بمدينة هنين التي ازدهرت في العصر الموحدي، و هذا الكسكاس هو حاليا بمتحف تلمسان،(الصورة: 46).

يركز الباحثون في التنقيبات الأثرية المختلفة على البحث عن الكسكاس المخروطي الشكل، و لم تكن لهم دراية بهذا الشكل الذي هو عبارة عن قدر مثقوب القعر كما تؤكده النصوص وأثبتته المكتشفات الأثرية، و لأول مرة نجد اصطلاح عند التجبي كسكسا حيث يقول:"يفتل السميد و الدقيق كسكسا"(3)

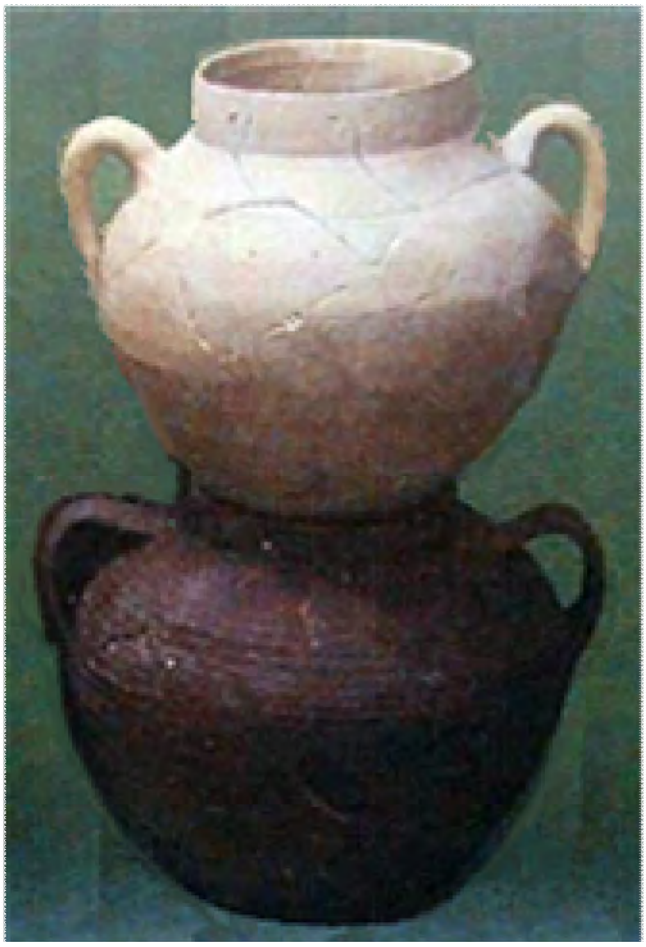
---

1 – ابن رزين التجبي،المصدر السابق، ص 44

[2]– نفسه ، ص 87.

[3]– ابن رزين التجبي،المصدر السابق، ص 89.

و الأمر الذي أكد هذه الحقيقة للعيان هي مكتشفات المدينتين الأثريتين: مرسية باسبانيا و ميرطولا بالبرتغال، حيث أوضحت لنا الشقفات الفخارية التي تم جمعها عن الشكل الأول الذي امتاز به الكسكاس (الصورة 45).



الصورة 45 : القدر و الكسكاس عند الاستخدام

عن(**Palazon,J.N.** : *Una Casa islamica*)

الصورة 46: ، كسكاس عثر عليه في حفريات هنين يعود إلى العصر الموحدي ،
محفوظ متحف تلمسان (الدليل، التحفة 26)

لقد بينت حفريات هنين التي يعود تاريخ بنائها إلى الفترة الموحدية بقايا أقدم كسكاس عثر عليه في بلاد المغرب.

عرفت تقنية ثقب الفخار في الجزائر منذ فجر التاريخ، و هذا ما تؤكده الأعداد الكبيرة من التحف الأثرية التي عثر عليها حيث تبين هذه التقنية، و أهم مثال على ذلك القدر الذي عثر عليه و يرجع إلى فجر التاريخ، حيث تحتوي فتحته على شباك مستعمل كمصفاة (الصورة 47)، بالإضافة إلى قدر آخر يعود إلى الفترة الرومانية يعلوه غطاء مثقوب (الصورة 48)، بالتالي لا يستبعد طهي الطعام بالبخار في فترة مبكرة لكنها تبقى مجرد فرضية و احتمال في غياب الشواهد المادية و ربما ستكشفه الأبحاث مستقبلا.

تشترك الجزائر و تونس في تعدد أنواع الكسكس و هي تتمثل فيما يلي:

البربوشة (دقيق بني و ممزوج بالشعير)

المجبور(و هو كسكسو الضيافة و يسقى بمرق الدجاج أو اللحم و الزبدة)

المحور (منه العادي و منه الممبي أي يشبه رؤوس النمل)

الحرش (و يصنع بمرق اللحم)

المسفوف (يصنع بالزبيب و حب الرمان و الحليب)

المشروب

المزوت(يصنع من القمح المخزن في المطمورة بحيث تكسبه الأرض بعض الرطوبة) (1).

الصورة 47 ، قدر ذو مسحب شباك،

لتصفية السوائل يعود إلى فترة فجر التاريخ. محفوظ بمتحف الباردو الوطني-الجزائر-

1 - Faugault P., Tunis et Kairouan, Paris, 1887, pp : 26-27.

الصورة 48 : غطاء شباكي من العصر القديم- تيبازة-
محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة

3- الأسواق

يقول ابن خلدون:" أعلم أن الأسواق كلها تشمل على جلدات الناس، فمنها الضروري و هو الأقوات، من الحنطة و الشعير و ما في معناهما كالبقلاء و الحمص و الجلبان و سائر حبوب الأقوات، و مصالحتها كالبصل و الثوم و أشباهه. و منها الحاجي و الكمالي كالأدم، و الفواكه، و الملابس، و الماعون..."(1).

كانت الأسواق منظمة و مقسمة إلى أحياء في المدن حسب الحرف و كان لكل حرفة أمين يشرف عليها ، و من هؤلاء نذكر أمين القازانات ، و أمين الفخاريين ، و أمين النجارين أما الفحم فكان يقام خارج أبواب المدينة(باب عزون) و يشرف عليه خوجة الفحم(2).حيث حرص الحكام على وضع مراقبين على كل

1 - بن خلدون (عبد الرحمن)، المصدر السابق، ج. 2 ص 211.

2- Devoulx A., Tachrifat, . pp :21- 23 .

الحرف و الصنائع حتى لا تتفشى ظاهرة الغش على السلع و الأدوات و المواد الغذائية . و نذكر على سبيل المثال صناعة الخبز حيث اهتم الحكام كثيرا بمراقبة الطحن و صناعة الخبز، فكان لا بد من غربلة الحبوب قبل بيعا، و لا بد من التأكد من الدقيق حتى لا يخلط النوع الجيد بالرديء، و التأكد من نظافة الطحانين و أوانيهم و سلامة ما يطبخونه و تجب مراقبة الخبز من البداية، إذ تجب التأكد من قصاري العجين و جرد الألواح و مسحها ، و ينهى عن عجن عجين البيات خبزا كبيرا، و يؤمر صاحب المخبز أن يطبع رمزه على اسمه على خبزه، و أن يكون وزن الخبز صحيحا على وزن معلوم و سعر معلوم أما عقوبة من يتلاعب بأوزان و أسعار و أصناف الخبز، هي التصدق بالخبز الناقص و إذا كان كثيرا يكسر الأسواق و يترك للبائع.

كما كان للأفران دور آخر و هو طبخ خبز الخواص، فكان الفرن العام يتواجد في كل حي من الأحياء يطبخ فيه خبز الخواص، و يسدد الأهالي كل شهر مبالغ مالية للفران بالإضافة إلى النفقة التي يقدمونها بمناسبة الأعياد الدينية، كما كانوا يدفعون المال في مناسبات الأفراح و الموت(1). يعمل شخصان عادة عند الفران، الأول و هو رجل شاب يطلق عليه الصناع و الثاني شاب صغير و يطلق عليه المتعلم، يقوم الشخص الأول بطهي الخبز و الحلويات و اللحم (طواجين اللحم) و يقوم الشخص الثاني بتوزيع الخبز(2) الذي يسمى في المغرب بالطراح(3)، و حتى لا يخلط خبز الناس ، كان لكل عائلة طابع أو ختم تطبع به خبزها. و لهذا

---

1 -Abdesselam Abu Bekr, « Usages de droit coutumier dans la région de Tlemcen » in Deuxième congrès de la fédération des sociétés savantes de l’Afrique du nord, Tlemcen ,14-17 Avril 1936, t.2, pp : 46-84

2 - Ibid., pp-46-84

3-Colin G., « Noms d’artisans et commerçants à Marrakech » in Hesperis, 1931, Fès, p. 2.

كثيرا ما تطبع هذه الأخباز بطوابع كانت مصنوعة من الفخار(الصورة: 49)، ثم أصبحت تصنع من الخشب، و هي مختلفة الأشكال يطلق عليها المرشم(1) (الصورة: 50).

كما كانت في الأسواق تباع مأكولات مختلفة يمكن التعرف عليها من خلال أسماء حرفييها يذكرها لنا الباحث كولان وهي: القلاي (يقلي الإسفنج و قطع الباذنجان(البرانية) و الحلويات المعروفة بالسباكية. الكوايهي (يبيع قطع الكبد و الشحم المشوي) و القهواجي(2).

الصورة 49 : طابع من الفخار لطبع الخبز من مدينة المرية بالأندلس، - 6هـ/12م- (العصر المرابطي)، يحمل زخارف هندسية محفورة على شكل نجمة سداسية .

محفوظ بالمتحف الأثيري بروفانسيال ، المرية –عن كتاب من تأليف جماعي:

(Historia De Espana 3 Al-Andalus : musulmanes y cristianos (sgloVIII-XIII) Espana 1989, p.520)

1- Abdesselam Abu Bekr, Op.cit pp 46-84

2 - Colin G., Op.Cit .p.3

الصورة 50: طابع خبز من الخشب من مدينة الجزائر، (12هـ/18م). يحمل زخارف هندسية محفورة في شكل نجمة سداسية، محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة. (الدليل التحفة 108)

يصف لنا حسن الوزان سوق الدخان بفاس حيث يباع الإسفنج فيقول:" الفطائر المقلية في الزيت التي تشبه ذلك الخبز المعسول المصنوع في روما. و لبائعي الفطائر في دكاكينهم عدة آلات و غلمان لأنهم يصنعونها بعناية فائقة، و يبيعون منها يوميا كميات كبيرة"(1)، كما يذكر بيع اللحم المشوي الذي كان يشوى في الفرن بالسفود كما هو شائع في مدينة الجزائر، فيقول:" و لا يصنع في فاس الشواء بالسفود ، بل ينضج في الفرن الليل كله على نار معتدلة و يشرع في الصباح بيع هذا اللحم"(2).

[1] – الوزان(حسن)، المصدر السابق، ص 236

[2] – نفسه، ص 236

يمر المحتسب على باعة الأطعمة المطبوخة ويتأكد من نظافة أواني الطبخ و عدم خلط الأطعمة القديمة بالطازجة(1)، فكانت عدة أطعمة تجهز و تباع و قد اختلفت الموازين و المكاييل في الأندلس من منطقة إلى أخرى فكانت هناك الأمداد، و القفيز والأرطال و الأواقي(2) .

و أما الأرطال فكانت بغدادية في الإقليم كله إلا الذي يوزن به الفلفل فإنه يشف على البغدادي بعشرة دراهم و الآن هو المستعمل في أعمال الفاطمي بالمغرب كله. و المكاييل قفيز القيروان اثنان و ثلاثون ثمنا، و الثمن ستة أمدادا بمد النبي صلى الله عليه و سلم، و قفيز الأندلس ستون رطلا و الربع ثمانية عشر رطلا و فنيقة نصف القفيز و مكاييل الفاطمي الدوار و هي التي تشف ويبة مصر بشيء يسير قد ألجم رأسها بعارضة من حديد . و أقيم عمود من قاعها إلى العارضة فوقه حديد يدور على رأس الويبة(3) على نوع من المكاييل ... و يعتبر الفلاح غنيا إذا استطاع أن يدخر ستية أو ستيتين من الحب لزاده، و الستية هي كيل قديم يقدر بنحو خمسة أرطال(4)،

و يقول ابن بطوطة:" ودراهم الغرب صغيرة و فوائدها كثيرة ، و إذا تأملنا أسعاره مع أسعار ديار مصر و الشام ظهر لك الحق في ذلك، و لاح فضل بلاد المغرب فأقول أن لحوم الأغنام بديار مصر تباع بحساب ثماني عشر أوقية بدرهم نقرة، و درهم النقرة ستة دراهم من دراهم المغرب، و بالمغرب يباع اللحم إذا غلا سعره

---

1 – الونشريسي، المعيار المعرب والجامع المعرب عن فتاوى علماء افريقية و النداس و المغرب، خرجه جماعة من الفقهاء ، ج .6 ، ص 410 – 411.

2– الونشريسي، المصدر السابق، ج 6 ص. 431

3– الحميري، المصدر السابق،

4– المقدسي، كتاب أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ط.2، ليدن بريل ، 1967، ص 98

ثماني عشر أوقية بدرهمين و هما ثلث النقرة"[1]، و بها أسواق جامعة و متاجر رابحة"[2]. و يقول عن مدينة الجزائر أنها كانت أسواق نشية حيث ذكر ما يلي:" و هي عامرة كثيرة الأسواق..." و يقول التمجروتي:" و ريّاسها موصفون بالشجاعة و قوّة الجاه و نفوذ البصيرة في البحر يقهرون النصارى في بلادهم، فهم أفضل من ريّاس القسطنطينية بكثير...فبلادهم بذلك أفضل من جميع بلاد افريقية و أعمر و أكثر تجّارا و فضلا و أنفذ أسواقا و أجود سلعة و متاعا حتى أنهم يسمّونها اسطنبول الصغرى"[3].

4 - التجارة الخارجية

ازدهرت التجارة الخارجية في بلاد المغرب و الأندلس خاصة في ظل فترتي المرابطين و الموحدين، و هي الفترات التي شهدها هذا الجزء الجغرافي، كما شهد فيها نوعا من الاستقرار السياسي. فكانت الموانئ مكتظة بالسفن التجارية حيث كثيرا ما اعتمدت هذه التجارة على النشاط البحري إلى جانب النشاط البري الذي يعتمد على إرسال القوافل إلى بلدان الجنوب خاصة بلاد السودان. فكان النشاط البحري ينشط كثيرا بين الأندلس و بلاد المغرب، و يذكر الإدريسي عن وصفه لميناء وهران على أنه كثيرا ما كانت ترد إليه سلع من شواطئ الأندلس، و كانت الأسعار لكل هذه المواد زهيدة . و ليس ذلك فحسب بل أسس المصدرون الأندلسيون آنذاك

---

[1] – ابن بطوطة، المصدر السابق *الرحلة*، ص657

[2] – البكري، المغرب في ذكر بلاد إفريقيا و المغرب، جزء من كتاب المسالك و الممالك، مكتبة المثنى، بغداد، (د.ت) ، ص 63.

[3] – أبو الحسن التمجروتي، *النفحة المسكية في السفارة التركية*، (د.ت)، ص 139–140.

طريقهم إلى أسواق مصر حيث كانت السفن تحط في ميناء الإسكندرية و أقاموا هنالك قواعد و مراكز تجارية كما فعلوا ذلك في كل من تونس وصقلية(1).

كان هذا النشاط متبادلا بين صقلية و افريقية في القرن 4هـ/10م و يمكن استنتاجه من فقرة كتبها المالكي في كتابه قالها في سيرة الممسي(سنة 333هـ/945م)هذا هو نصها:" فأرسل إلي كعكا معجونا بالسكر من القيروان ، و كان أبو الفضل نازلا في الموضع الذي نحن فيه ، فبعثت إليه من ذلك الكعك مع الأندلسي ، فرده على الأندلسي، و قال له: يعز علي لست آكل سكر صقلية، قال الأندلسي : فقلت له أصلحك الله لم؟ فقال : لأني أخبرت أنه يعمل من ضياع اقتطعها السلطان"(2) نستخلص من هذه الفقرة أن مدينة القيروان كانت تستورد السكر من صقلية.

فكانت التجارة إذن نشيطة بين مدن الساحل المغربي و المدن الساحلية بالأندلس و صقلية و خاصة فيما يتعلق بتبادل مختلف المواد الغذائية، فيقول الإدريسي عن مدينة سلا المغربية:" و مراكب أهل اشبيلية و سائر المدن الساحلية من الأندلس يقلعون عنها و يحطون بضروب من البضائع ، و أهل اشبيلية يقصدونها بالزيت الكثير و هو بضاعتهم و يتجهزون منها بالطعام إلى سائر بلاد الأندلس الساحلية"(3) كما كانت مدن المغرب تصدر الزيت إلى المدن الأوربية و جاء ذكرها في الكثير من العقود التجارية الأوربية مثل: مدن المغرب بجاية و تونس و طرابلس و سفاقس و قابس وخاصة جزيرة جربة، و من بين الوثائق المحفوظة و الدالة على هذا النشاط نذكر ما جاء في المصادر العربية حيث حسب الباحث ماسلاتري أنه بعد دخول المسلمين الفاتحين إلى تونس و سقوط البطرس gregoire

---

1 – أوليفيا رمي كونستيل، التجارة في الأندلس ، تعريب: فيصل عبد الله العيد، (د.م)، 1423– 2002 ص. 263

2– أبو بكر عبد الله بن محمد المالكي، المصدر السابق، ص 295.

3– الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص.48

قرب قرطاج سنة 617 م على يد الفاتح عبد الله ، قدم له الأهالي صفيحة من الذهب، فسألهم عن مصدرها فأجابوه بأنها ثمن تجارتهم للزيت التي باعوها للرومان(1) مما يدل على أن هذه التجارة كانت نشيطة قبل الفتح الإسلامي في افريقية بصفة عامة.

اختصت بلدان المغرب كما في الماضي القديم بتصدير الحبوب و كانت مدينة تنس تصدره في بداية الأمر إلى كل البلدان فيقول الإدريسي :" و بها الحنطة ممكنة جدا و سائر الحبوب موجودة و تخرج منها إلى كل آفاق في المراكب "(2) كما كانتا مدينتي قسنطينة و التيطري تصدراه إلى أوروبا خاصة إلى جنوة و ذلك في الفترة العثمانية.

و كانت الجزائر و بعض المدن المغربية الأخرى تستورد الأرز من الأندلس لغاية الفترة العثمانية ثم أصبحت تنتجه و كان يتم ذلك في مدينتي مليانة و معسكر و كان معدل المنتوج يتراوح بين 5 إلى 6 قناطير و هو إنتاج مهم جدا و معتبر بالنسبة للجزائر لأن العسكر أو الاوجاق العثماني كان يتغذى به بشكل كبير (3)

كما كانت المدن الساحلية تصدر الأسماك المملحة المتركبة أساسا من بيض مصارين التونة المملحة (Sorra de Barbarie)(4) . و كان يصدر أيضا الملح من طرابلس و القيروان و تونس ، حيث كانت توجد بحيرات الملح و كانت متمركزة في كل من جربة و طرابلس، و كانت مدينة البندقية من الجانب الآخر للعدوة تسيطر على كل أسواق الملح في حوض البحر الأبيض لتغطي كل طلبات

---

1 - De Mas laterie, Relation et commerce de l'Afrique septentrionale au maghreb avec les nations chretienne au moyen age, Paris 1886, p.377

2 – الإدريسي (الشريف) ، المصدر السابق، ص57.

3 - Venture de paradis, Op.cit., p.18.

4 - Ibid. p.373.

ايطاليا(1). أما عن السكر ، في القرن 7هـ/13م فكان المغرب يصدره إلى البندقية (2)

لقد استخدمت التوابل في عدة مجالات لتزكية و تنكيه الأطعمة، و لتخليلها وتجفيفها.كما استخدم بعضها للمداواة كعلاج أمراض المعدة. و من بين هذه التوابل نذكر الفلفل الأسود و الزنجبيل و القرنفل وخشب القرنفل و القرفة و جوزة الطيب و الزنبيل و كل أنواع التوابل الأخرى. إن مصدر هذه التوابل هو الهند و الشرق الأقصى و كان معظمها يستورد إلى المغرب و الأندلس عن طريق ثلاثة طرق: أولا عن طريق السفن الأوربية التي كانت تأتي من الموانئ الأوربية أين يتواجد مستودعات هندية كبيرة إلا أن هذه التجارة كانت قليلة، و ثانيا عن طريق السفن الأوربية و المغربية (يطلق عليها الباحث السفن البربرية) التي كان لها نشاط تجاري مباشر مع مصر و بلدان المغرب. و ثالثا عن طريق القوافل البرية التي كانت تتجه الى مصر و تعود محملة بالتوابل و بضائع أخرى مرورا بطرابلس و تونس و تلمسان والمغرب(3)، كما كان لأهل مدينة سجلماسة غلات الكمون و الكرويا و الحناء و يتجهز منها إلى سائر بلاد المغرب و غيرها(4) ، و كانت مدينتا بجاية و بونة تصدران التمور و التين المجفف و الزبيب ، حتى أن الإيطاليين لا يزالون يطلقون على هذا الأخير في لغتهم **زبيبو**(5)

هذا إلى جانب استيراد المدن المغربية عددا من المواد التي لم تكن تنتجها بلدانهم رغم وفرة المادة الأولية لصناعة بعض الأواني مثل النحاس إذ كان يستورد إلى بلاد المغرب من بلاد السود بكميات كبيرة و ذلك في القرن 6 هـ/12م.

1 -De Mas laterie, Op.cit., p.375.

2- Ibid., p.376

3- Ibid., p.368.

4 – الإدريسي (الشريف) ، المصدر السابق ، ص 38

5 – de Mas laterie, Op.cit., p.379.

و كان يستورد إما على شكل صفائح أو أوراق أو خيوط. و نفس الشيء بالنسبة للحديد و القصدير الذي كان يستعمل في تبييض الأواني(1).

1 - de Mas laterie, Op.cit. p.365.

الفصل الثالث: عمارة المطبخ

1- المسكن المغربي و عمارة المطبخ

أ – الموقد و المدخنة

ب- تهيئة المطبخ

1- المسكن المغربي و عمارة المطبخ

شهد الموقد عدة تسميات أو ألفاظ في المصادر و تم تتبع ظهورها حسب الفترات المتتالية في الحضارة الإسلامية في بلاد المغرب. كما تبين هذه الدراسة مختلف مراحل بنائه و العناصر التي كان يعتمد عليها. و لتكتمل الصورة العامة التي كان عليها المطبخ المغربي تم التطرق كذلك إلى ذكر ترتيبات أخرى كان يتميز بها المطبخ مثل أدوات تخزين الماء و المؤن حيث كان لهذه الأخيرة لمسات و خصائص فنية مغربية محضة تركزت حول الجرار العظيمة و المراجل.

استمر إتباع تخطيط مسكن المغرب الإسلامي و الأندلس في المدن الكبرى على نمط تخطيط مسكن **البحر الأبيض المتوسط حسب** الاصطلاح المتداول عند الباحثين، هذا التخطيط الذي يعتمد على الفناء المركزي وتحيط به الغرف. و قبل أن يرتقي المسكن في شمال إفريقيا إلى هذه الصفة، كان السكان يتخذون المساكن البسيطة التي تعتمد على استغلال كل المساحة الموجودة في الفضاء السكاني، الذي يمكنه من لمّ شمل العائلة بأكملها.

ذكر أحد المؤرخين القدامى و هو بمبيوس دي ميلا(Pomponius de Mela) وصفا دقيقا عن معيشة سكان شمال إفريقيا فيقول : أن الشعوب المجاورة لسواحل ليبيا لم يكن لديها مدن في حين لديهم مساكن يطلق عليها مباليا « mapalia » و كانت حياتهم بسيطة و غير راقية ويتناولون طعامهم على الأرض و كانوا يصنعون أوانيهم من الخشب أو من القشرة، ويشربون الحليب وعصير الفواكه، ويأكلون اللحم و خاصة لحم الطريدة و البقر لأنهم كانوا يحاولون المحافظة على قطعانهم التي كانت تعد مصدر عيشهم الوحيد. أما عن الشعوب التي كانت

تسكن في الداخل فكانت شعوب متنقلة و تتبع قطعانها ففي كل مرة كانوا يغيرون حقول مراعيهم"(1).

أنشئت المدن في العهد البوني و انتشرت في جميع سواحل شمال إفريقيا و بعض المناطق الداخلية و ازدهرت المدن بشبكتها العمرانية في الفترة و الرومانية.

جاء تخطيط هذه المساكن على طراز مساكن البحر الأبيض المتوسط التي تعتمد على الفناء الذي تحيط به الأروقة التي تفصل الغرف عن الفناء كا أدكدت اليه المرافق الأخرى مثل المخازن و المطابخ.

تظهر لنا آثار تخطيط المساكن لعدد من المدن القديمة مثل تيمقاد و جميلة و تيبازة و ليكسوس و قرطاج و غيرها لكثير من المدن القديمة في شمال إفريقيا هذا النوع من التخطيط المعماري. يستمر هذا التخطيط في الفترة الإسلامية و تكشف لنا الحفريات التي أجريت في اسبانيا على هذا النوع من المخططات التي أصبحت تضم المطبخ و المخزن (الصورتان: 51-52).

1 - Pomponius de Mela, L'Histoire de L'Afrique abregéé T.I. p .41-42

الصورة 51 : تفاصيل الدولاب الجداري من المسكن 1 ب

(A.Bazzana : Shaltish « Huevla – Espagne » une ville dans les marais, in Archeologie islamique,n°4, 1994.p.107.) :عن

الصورة 52 : الدهليز و المطبخ المطل على الصحن.

(A.Bazzana op.cit ,n°4, 1994.p.107.) :عن

يتعزز المسكن في العصر الإسلامي بسور خارجي كبير و تتخلله فتحة واحدة التي كانت مخصصة للباب الرئيسي أو المدخل. يؤدي المدخل عادة إلى الصحن عن طريق دهليز منعرج حتى لا تتكشف حياة الخاصة أمام العامة العابرة عبر شوارع الأزقة المجاورة. يكون الصحن مربع الشكل أو مستطيل و مبلط بالآجر أو الحجر أو الرخام حسب الحالة المادية للمالك. ويتواجد عند إحدى زواياه الأربعة بئر محاط بماجيل من الرخام أو الخزف مزخرفة بزخارف نفذت بواسطة القالب.

يحيط بالصحن أروقة تطل عليها الغرف المستطيلة الشكل و يتخلل جدرانها من حين لآخر تجاويف على شكل نوافذ كان يوضع فيها أوان مصنوعة من الفخار(قلل) مليئة بالماء حتى يبرد (1)، أو أواني من الزجاج و أشياء أخرى. و هذه هي الميزة التي امتازت بها غرق المسكن الإسلامي لغاية الفترة الحديثة. يقع المطبخ وملحقاته كمخزن المئونة مباشرة عند مدخل الصحن. كما توجد في المطبخ قرعات تملأ بالماء و الأطباق و أدوات المطبخ الفخارية، و القدور النحاسية و المناخل و المقالي و السلال و المناديل التي كانت تبسط على الخبز إلى الفرن العمومي و جرار من الفخار كانت تحتوي على زيت و خل و دقيق و بعض الاحتياجات الأخرى (2).

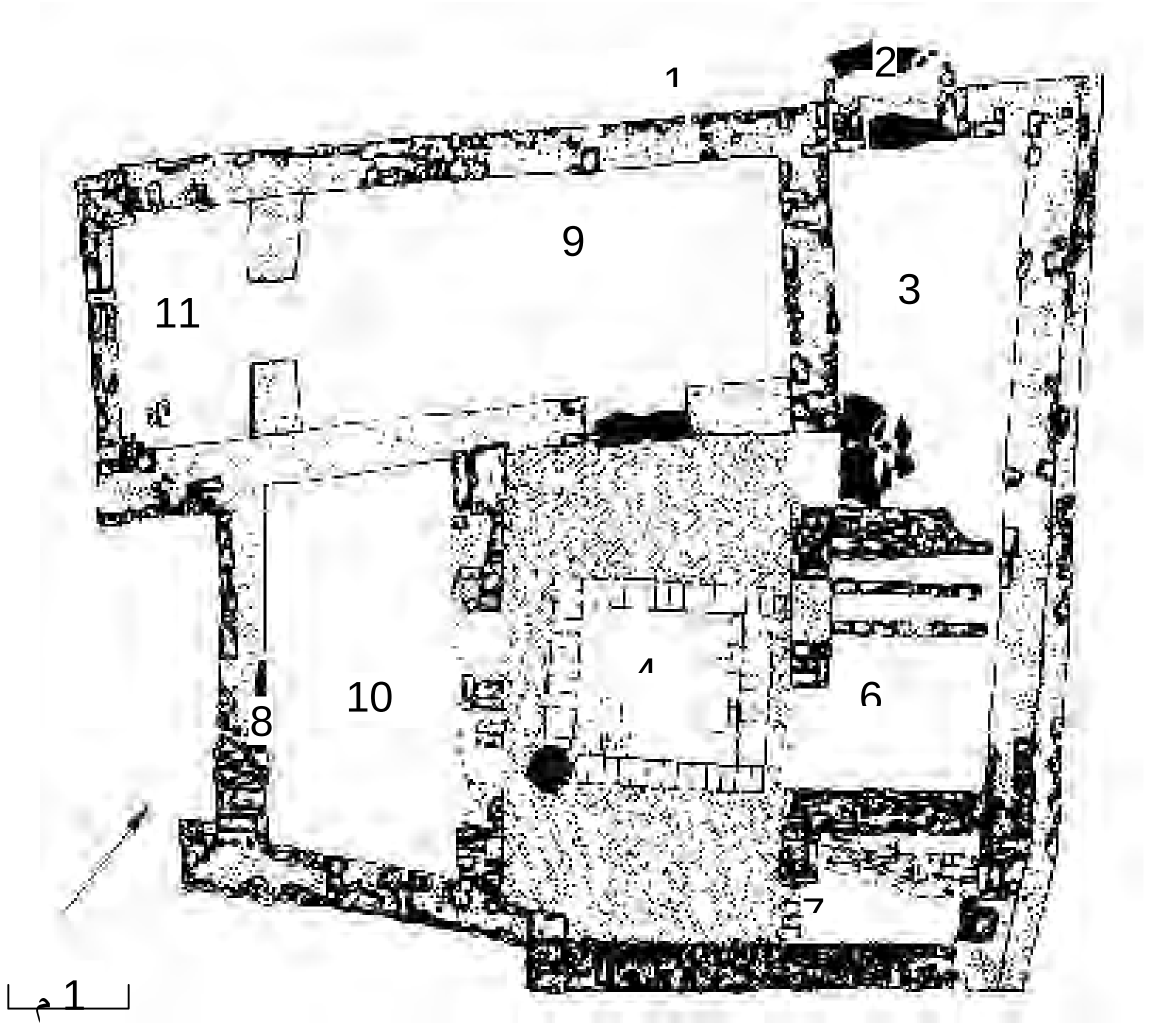
يشكل المطبخ النواة الرئيسية التي يقوم عليها المسكن و هو على نوعين المطبخ الحضري و المطبخ الريفي. أما المطبخ الحضري فيقع عند تخطيطه مباشرة بالقرب من المدخل الرئيسي للمسكن و الدهليز المنعرج و هذا ما نراه في بيتين

---

1 - Marçais G., L’exposition d’art musulmans » in Revue Africaine, p.380-381

2 – الطوخي (أحمد بن محمد) ، مظاهر الحضارة في الأندلس في عصر بني الأحمر ، الناشر مؤسسة شباب الجامعة. الإسكندرية، (د.ت)، ص. 77

أندلسيين يعود رسم تخطيطهما أساسا للفترة الإسلامية، تم اكتشاف البيت الأول في حفريات مدينة شلطيش الأثرية، و الثاني في مدينة ساسة الأثرية (الأشكال 06-07)، و كان مخطط مطبخ (الشكل07) يضم آثار المستوقد و الدولاب أو القوس التي تعبر على وجود المدخنة، و لما أصبحت المساكن تحتوي على طابق علوي بقي المطبخ محتفظا بمكانه و يوجد بقربه السلم الذي يؤدي إلى الطابق الأعلى، فكثيرا ما أصبحت المساكن تعتمد على طابقين في تخطيطها، و يقول أحد الباحثين: لا يوجد غرفة من جهة الدرج المؤدي إلى الطابق الأعلى بل يوجد المطبخ في الطابقين و غرفة لحفظ الملابس، يحرص أصحابها على النظافة الدائمة.



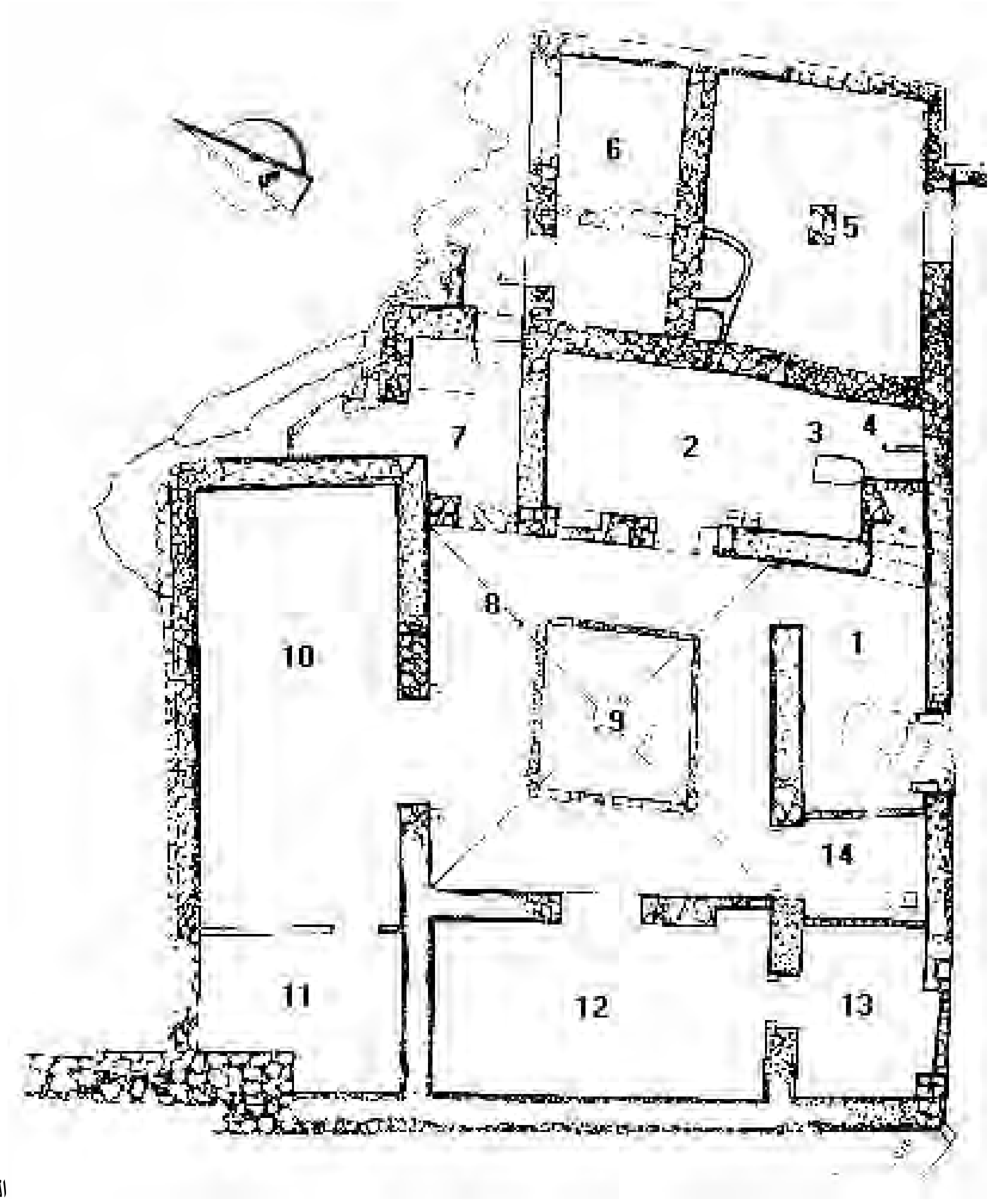
الشكل 06 : حفريات شلطيش ، المسكن 1 ب:

1: الشارع، 2: المدخل، 3: الدهليز، 4: وسط الدار، 5: البئر، 6: المطبخ و المخازن

7:المرحاض، 8 و 9: الحجرات ، 10:فتحة، 11: مخدع النوم.

عن:

(A.Bazzana : Shaltish « Huevla – Espagne » une ville dans les marais, in Archeologie islamique,n°4, 1994.p.105.)بتصرف



الشكل 07

شكل:07 مخطط المنزل رقم 06

1: الدهليز، 2: المطبخ، 3: الموقد، 4: دولاب حائطي ، 5: الإسطبل، 6: المخزن،7: المرحاض، 8: الرواق، 9: الصحن، 10: قاعة استقبال صيفية، 11: قبة، 12: قاعة استقبال شتوية، 13: مخزن للمياه.

عن:

Julio Palazon: « Un ejemplo de vivienda urbana andalusi : la casa N.6 de Siyasa » in Archéologie islamique 2 . 1991.p.118. Navarro

بتصرف من الطالبة

أ – الموقد و المدخنة

يمتاز المطبخ الحضري في تخطيطه على تقنيات معمارية تتشكل أساسا في بناء الموقد أو المستوقد (حسب الاصطلاح الموجود في كتب الطبخ) و المدخنة، و يعتبر المطبخ المكان الوحيد الذي يشمل على مدخنة خلافا على الغرف الأخرى ، حيث ترتكز هذه المدخنة على أحد الجدران و يتقدمها قوسا مخموسا، يعلوه من الجهة الخلفية المقابلة للجدار فتحة للتهوية تطل على سطح المسكن، و يبلغ ارتفاع القوس طول قامة الإنسان و يحتل عرضه امتداد الجدار(الصورة: 53).

الصورة 53 : عقد المدخنة يعلو مصطبة الأفران – دار الصوف بمدينة الجزائر من العهد العثماني –

و يقوم على الأرضية موقد أو مستوقد يبلغ ارتفاعه(0،3م)، و يبنى عادة من الآجر و هو على مستويين، يترك عند مساحته للمستوى الأعلى عدة فتحات مستديرة يطلق عليها أفران وتكون فعالة بعدما توضع عليها شبكة معدنية توضع فوقها القدور للطبخ(1)،أما المستوى الأسفل فيخصص لبيت النار.

وقد يرتكز الموقد على عقدين أو أكثر حسب مساحة المطبخ و يكون له فتحات عديدة.(الصورة: 54)

يترك المعماري أثناء بناء الموقد في المسكن عامة، بين الجدار و العقد أو العقود فراغا يطل على سطح المسكن و وظيفته إخراج دخان نار الموقد. (الصورة: 55).

1- Rozet M., Op.Cit. p.22.

- Inalcik Halil: « Matbakh » in E.I.p.798

الصورة 54 : فتحات المداخن خلف العقود التي تتقدم الموقد ،بدار الصوف أثناء الترميم – الجزائر–

الصورة 55: فتحة المدخنة بقصر الرياس، – مدينة الجزائر– العصر العثماني.

يطلق ابن سيار الوراق على الموقد اصطلاح المستوقد و يذكر عنه أنه كان مستطيل الشكل أو شبه منحرف و يمكن تخطيطه الطباخ من التحكم في النار حيث يبلغ ارتفاعه قامة الإنسان، و يتميز باتساعه و تعدد الفتحات الكبيرة و الصغيرة لتيسير طبخ الفالوذج و الخابيص (و هي نوع من أنواع الحلوى تشبه عندنا حلوة الحلقوم)، توضع فوق هذه الفتحات دكات معدنية لرفع القدور عن فتحة النار أثناء الطبخ(1).

أقدم تخطيط معماري لهذا الموقد يتكون من أربع فتحات أو أفران يرجع إلى القرن 7هـ/ 13م اكتشف أثناء التنقيبات الأثرية التي أقيمت بمدينة سياسة بمرسية – اسبانيا (Cieza) نشرت صورته لأول مرة الباحثة لوسي بولنس المختصة في الطبيخ الأندلسي.(2) (الصورة: 56)

1- Nawal Nasrallah, Annals of the caliph’s kitchens; Ibn sayyar al warraq‘s thenth centry Baghdadi cookbook, English translation with introduction and glossary by, 2007. Koniklijike Brill NV, the Nederland, p.85

2 - Bolens L., La cuisine andalouse, un art de vivre XIe- XIIIe siècle édit.-Albin Michel, Paris, 1990 p.198.

الصورة 56 : موقد من الحجر يتكون من أربع فتحات تظم بيوت النار. مبنية بالحجر بمرسية- (اسبانيا)عن:(Lucie Bolens , p p.190-193)

أطلق الكثير من الباحثين المعاصرين اسم **الفرن** على الموقد في بلاد المغرب،

و بناء على ورود ذكره عند المؤلفين القدامى في كتب الطبخ و الطبيخ فكانوا يذكرون يطبخ على نار، و يصفون النار إن كانت لينة أو ضعيفة أو قوية، إلا أننا نستبعد هذا الاسم أو الاصطلاح، و لكن ظهر اسم المستوقد عند المقري في أبيات شعرية ،

" رب فران جلا صحفته   لهب الفرن جلاء العسجد

يضرم النار بأحشاء الورى   مثلما يضرم في **المستوقد**

فكأن الوجه منه خبزه   فوقها الشعر كقدر أسود"(1)

---

1 – المقري، المصدر السابق، ج.6، ص 38 .

مما يدل على أن اسم الفرن هو (المستوقد) نفسه، بدليل أننا نجد تسميات ذكرها الونشريسي منها اصطلاح مطبخ إذ يقول في مسألة من مسائله في كتابه المعيار ما يلي:" من أدخل حائط في حائط جاره و أحدث مطبخا يؤذيه دخانه . و سئل ابن عتاب عمن أحدث درجا في داره يلاصق جاره و أدخل فيه خشبا و مطبخا يؤذيه دخانه" (1)

أما في العصر العثماني فقد ظهرت تسميتان حديثتان أطلقتا على المستوقد و هما : الاوجاق والكانون، و هذا يعني أن المستوقد كان عبارة على مصطبة مبنية من الآجر أو هو درج يتكون من الحجر أو الآجر يرتفع على الأرض ب(50 سم أو 80 سم) بحيث يسمح هذا العلو للطباخ أن يراقب طبخه بكل سهولة، يتراوح عدد الفتحات الدائرية من اثنتين إلى ثمانية فتحات أو أكثر بحسب طبيعة المسكن، و ترتكز هذه المصطبة من الأسفل على أقواس تشكل مدخلا لبيت النار تصعد النار منها إلى الفتحات التي ينصب عليها المشابيك الحديدية لتوضع فوقها أواني الطبخ كما نستشف ذلك من قول مجهول: " تنصب المقلاة على النار بزيت عذب... فيعبر لفظ تنصب على أن المقلاة توضع فوق مشبك"(2).(الصورة: 57)

كما ذكر ذلك صراحة المستكشف روزي. و كثيرا ما نجد عند مجهول هذه العبارة "يرفع على نار لينة أو نار معتدلة أو نار ضعيفة و يطبخ. فلفظ يرفع يعبر أيضا على أن آنية الطبخ توضع فوق مشبك ليطبخ الطبيخ.

و بني عند هذه الفتحات المطلة على السطح مجموعة من المداخن تتخللها عدة فتحات. يطلق بعض الرحالة عليها الكانون و كثيرا ما كانت هذه الكوانين مرجعا لكثير من المؤرخين و الرحالة لإحصاء عدد السكان كما هو الحال عند حسن الوزان.(الصورة 58)

1 –الونشريسي، المصدر السابق، ج.7، ص 7.

2 – مجهول ،كتاب الطبيخ، ورقة 54 .

الصورة 57: فتحات المستوقد في الدور الكبرى (قصر في القصبة بعد الترميم.)
-الجزائر العصر العثماني-

الصورة 58، كثرة المداخن الخارجية بدار الصوف الجزائر.
-العصر العثماني-

أما بالنسبة للنار المستعملة أثناء الطبخ فكانت على نوعين حيث يقول ابن زهر في حديثه عن صفة النار التي يطبخ بهاما يلي:أجودها أن تكون لا قوية و لا ضعيفة و نار الفحم أوفق لطبخ الأطعمة و الأشربة و نار الحطب اليابس أقوى من نار الحطب الرطب"(1)، مما يجعلنا نرجح وجود نارين من الفحم و الحطب.

انتشر هذا التخطيط للمواقد في جميع مساكن المغرب و احتفظ به لغاية نهاية العصر العثماني، حيث احتفظت بقيت العديد من المساكن هذا العصر بشكله، و تقدم مساكن مدينة الجزائر أروع الأمثلة المتنوعة مما يدل على التواصل و الاستمرارية (الصورة 59).

الصورة 59 : عدد الأفران (المواقد) بحصن 23 بعد الترميم –الجزائر–

1 – ا بن زهر، المصدر السابق، ص 106.

لم يكن وجود الموقد في المطبخ هو العنصر الوحيد المستعمل في الطبخ، بل زود المطبخ كذلك بعنصر معماري آخر هو التنور أو (الفرن) أو (الكوشة) أو (الطابون) بحسب المصطلحات المتداولة في كل فترة زمنية مميزة في المشرق و المغرب. و مهما يكن من تعدد الألفاظ فالمبدأ يبقى واحدا. و الملاحظة الجديرة بالتسجيل هنا هي أن هذا العنصر لم يتوفر في جميع المسكن العامة و الخاصة بل اقتصر استعماله على بعض المساكن فقط، الأمر الذي جعل سكان المدن يلجئون إلى الأفران العامة لطهي الخبز، إلى جانب مختلف التركيات الغذائية الأخرى، و لا شك أن التنور أو الفرن أو الكوشة أو الطابون هو بيت النار، بني خصيصا لطهي خبز المطلوع أو الخبز بالخميرة.

يتكون الفرن عادة من كوتين أو بيتين (حسب تعبير المؤلف مجهول): سفلي و علوي، أما الأول فهو بيت النار الذي يشعل فيه النار وهو مزود بفتحة تغلق عند اشتعال النار لتزود الغرفة العلوية بالحرارة اللازمة، أما البيت الثاني فهو بيت طهي الخبز و تكون أرضيته مبنية بالآجر. و يقول مجهول :" ... ثم يكنس له موضع في الفرن بعيد عن النار و يدخل في الفرن على لوح نقي و يترك. كما يضم هذا البيت فتحة و تغلق عند الحاجة(1)، و يعبر عنها المؤلف المجهول بما يلي:"... "يجعل في تنور و يغلق عليه و يترك حتي يأخذ حقه ثم يخرج" أو "و يدلى في التنور و يغلق التنور و يترك حي ينضج" (2)

و نظرا لما يحتاجه الفرن من نار قوية و بالتالي يصدر عنها دخان كثير ظهرت بعض المسائل الفقهية تبرر وجود التنور و الفرن في المسكن منها مسألة جاءت في كتاب أبي عبد الله محمد إبراهيم اللخمي المعروف بابن الرامي البنا (المتوفى 734هـ)، و الذي عاصر قضاة الجماعة بتونس قال :" الدخان ينقسم على

1- مجهول، كتاب الطبيخ، (نسخة المحفوظة في المكتبة الوطنية بباريس) ورقة 59

2- نفسه، ورقة.63

قسمين منه ما يمنع و منه ما لا يمنع، فالذي يمنع دخان الحمامات والأفران و ما قاربه، و الذي لا يمنع دخان التنور و المطبخ و ما قاربه مما لا بد منه و لا يستغني عنه من طبخ المعايش و غيرها مما لا يستدم أمره"(1).

و يقول الونشريسي:"و سئل عن رجل كانت له فيها كوشة نار واحد ، فأراد صاحب الكوشة أن يحدث بيت نار آخر في الكوشة ، و أراد أن يخرج دخانها في المدخنة التي لبيت النار الأول، فمنعه الجيران و قالوا:أحدثت دخانا غير الذي كان قديما "(2). عندما يكون التنور خارج المطبخ فإنه لا يحتاج إلى مدخنة فالدخان يخرج من الفتحة على الهواء الطلق و أصبح يطلق عليه في الفترة اللاحقة بالكوشة أو الطابون .

كان الخبز يطهى في التنور ويفضله الناس عن غيره من الأخباز قال ابن زهر:"أفضل الأخباز خبز الحنطة الذي طبخ في التنور... و أحمد كل نوع منهما ما أحكم طبخه في التنور و بعد التنور ما طبخ في الفرن و بعدهما ما طبخ في الملة"(3). أطلق المؤلفون على هذا المبنى مثل التنور و الفرن و يتكرر ذلك كثيرا عند المؤلف مجهول مما يجعلنا نرجح أن كل التركيبات التي جاء فيها اصطلاح تنور هي مشرقية أي نقلها المؤلف من كتب مشرقية و هذا استنادا لما جاء في لسان العرب: " هو نوع من الكوانين و رجوعا إلى ما قاله الجوهري: فإن التنور الذي يخبز هو في جميع اللغات كذلك و قال الليث: التنور عمت بكل لسان. قال أبو منصور: و قول من قال إن التنور عمت بكل لسان يدل على أن الاسم في الأصل أعجمي فعربتها العرب فصار عربيا على بناء فعول و الدليل على ذلك إن أصل

1- ابن الرامي البنا، الإعلان بأحكام البنيان ، تحقيق و دراسة فريد بن سليمان، مركز النش الجامعي، تونس 1999 .ص.59.

2- الونشريسي، المصدر السابق،ج.7 ، ص9.

3- ا بن زهر، المصدر السابق، ص 82 – 83 .

بنائه تنر(1) بينما اصطلاح فرن فهي عربية و يقول : في معجم **لسان العرب** و جدنا عن الفرن :إن الخبز الذي يخبز فيه هو خبز غليظ نسب إلى موضعه و يطلق عليه الفرني و هو غير التنور. و قال الخليل: الفرني طعام واحدته فرنية . و قال ابن دريد، الفرن شئ يختبز فيه، قال : و لا أحسبه عربيا. غيره: الفرن المخبز، شامية و الجمع أفران. و الفرنية هي الخبزة المستديرة العظيمة منسوبة إلى الفرن(2)، و استعمل المغاربة هذا اللفظ للدلالة على التنور الفرن ليعبر عن مكان لطهي الخبز و ليس ذلك فحسب بل لطبخ بعض التركيبات الغذائية حيث كانت تدخل الفرن إما لطبخها أو لتحميرها، فتارة تدخل الفرن وحدها، و تارة أخرى تدخل مع الخبز في وقت واحد حيث يقول مجهول : " و ادخلها الفرن مع الخبز و تكون في وسط الخبز فإذا انضج الخبز فاعلم أنها قد نضجت فأخرجها"(3).

و إلى جانب هذين اللفظتين فإننا نجد لفظا آخرا و هو **الطابون**(4)، فهذا اللفظ قديم جاء في لسان العرب أنه مشتق من طبن النار يطبنها طبنا أي دفنها كي لا تطفأ و الطابون: مدفنها، يصنع الطابون من الطين المعجون حيث يلوى على شكل حرابيش ثم يوضع في شكل دائرة و ترتفع لتشكل نوع من الأفران . يفتح في جانب منها فتحة لإشعال النار، و عند الاستعمال تغلق باب بها لترتفع النار لأعلى و يطبخ فوقها .(الشكل :08) و كانت مستعملة في كل من الجزائر و تونس حيث يقول أحد الرحالة:خبزهم (أي سكان الجزائر) مصنوع بالبيض و يطبخونه في الفرن. و يحتفظ به لفترات طويلة. لا يبرمون النار في بيوتهم بل لديهم أفران النار صغيرة مصنوعة من الطين المشوي و يضعونها في الطريق و يطبخون فيها الخبز و اللحم

1– ابن منظور، لسان العرب، المجلد.1، ص 333 .

2 –نفسه، المجلد،4، ص 1090

3– مجهول، كتاب الطبيخ، ورقة 84

4– انتشر هذا اللفظ في كل من تونس و الجزائر و يعبر عنه في الوقت الحالي فرن متنقل يعمل بالغاز.

و السمك.(1)

الشكل 08 : مراحل صناعة الطابون في تونس،

عن: Gobert

1 - Chevalier d'Arvieux, Op.cit., p.402.

أما المساكن البسيطة فكانت تكتفي مطابخها باستعمال الكانون فحسب و هو على صفتين الكانون الثابت و المتنقل. أما الثابت فكان يحفر في وسط الغرفة حفرة يتراوح عمقها(30 سم) و ينصب عليها الأثافي أو ثلاثة أحجار كبيرة. أما المتنقل و يطلق عليه أيضا النافخ المقتبس من كلمة نفخ أي أحدث ريحا لشعل شرارة نار الجمر و كان هذا المصطلح مستعملا في فكل من مدن الجزائر و تونس.

أما عن بلاد المغرب الإسلامي فإننا نجد اصطلاح الغضا و يبدو أنها هي مصطلحات دالة على الأفران المتنقلة و التي تعمل بنار الجمر و ما يؤكد هذا بيت شعري ذكره أبو حمو موسى في مدح الرسول صلى الله ه عليه و سلم تشبيها فيقول:

لقد انطوت نفسي على جمر الغضا   شوقا يشب على الضلوع و يضرم(1).

فالكانون المتنقل هو عبارة عن وعاء من الفخار (الصورة: 60)، تبرز منه ثلاثة أشكال سهمية يرتكز عليها آنية الطبخ و تكون نار الكانون من الفحم بينما يستعمل المستوقد نار الخشب. و يطلق عليه أيضا النافخ في كل من تونس و الجزائر. و كانت هذه الكوانين منتشرة في كل بلاد المغرب و قد أشار إليها أحد الرحالة فيقول كانت النسوة تطبخ على أفران مصنوعة من الطين. و لما انتشرت الصناعة المعدنية أصبحت الكوانين تصنع من البرونز و النحاس و تنقش و تخرم و تمثل هذه الأخيرة زخارف جميلة جدا، ومنها ما يرتكز على أرجل منخفضة(الصورة: 61) ومنها ما يرتكز على أرجل طويلة.و تعتمد هذه المنافخ أو المجامر تعتمد على منافخ في شكل دفتين مرتبطتين بجلد يسمح في تحريك الدفتين و بالتالي إحداث هواء يخرج من فتحة يساعد في إشعال نار الفحم(2). (الصورة: 62)

---

1 التنسي(– محمد بن عبد الله) ، تاريخ بني زيان ملوك تلمسان ، مقتطف من نظم الدر و العقيان في بيان شرف بني زيان ، حققه و علق عليه محمود بوعياد، الجزائر– 1985. ص 171

2 -Lempierre G., Voyage dans l’empire de Maroc et le royaume de fez fait pendant les années 1779-1791, Paris, 1901, p.249.

الصورة 60: فرن جمر نقال من مرسية بالأندلس– (الدليل، التحفة45)

الصورة 61: مجمر نقال الجزائر – (الدليل، التحفة 47)

الصورة62: منفخ منزلي، (عمل إيراني) الجزائر – المتحف الوطني للآثار القديمة، (الدليل، التحفة 48)

أ- تهيئة المطبخ

كانت جدران المطابخ مجهزة بجرار كبيرة تخزن فيها مختلف أنواع المئونة و يطلق عليها الجرار العظيمة و كان سكان الجزائر يطلقون عليها "كوفي" جمع كوافى. و تصف هذه الجرار بأعداد كثير و تنظم و لازال هذا هذا النوع من من الترتيب تمثله على سبيل المثال مطابخ مساكن قرى منطقة القبائل مما يدل على الاستمرارية.

و إلى جانب هذا كان يحفر في كل مسكن بئر من المساكن العامة و الخاصة بئر لاستعمال مياهه في الاحتياجات اليومية أما ماء الشرب فكانت تجلب من العيون الكثيرة المنتشرة في المدن بواسطة السقائين.

و كثيرا ما كانت مدن الغرب تعتمد على الماجيل فتزين فتحاتها بمواجيل مصنوعة من الفخار المطبوع و تحتفظ تلمسان و متاحف المغرب بأمثلة منها (الصورة : 63).

يحمل ماء الشرب إلى المساكن رجال مختصون يعرف الواحد منهم باسم السقا، و تكمن مهمتهم في إيصال الماء الشروب المجلوب عادة من العيون المنتشرة في المدينة إلى المنازل و الدور ، حيث يقوم هؤلاء السقا ببيع الماء لسكان المدن .

و كان على كل واحد منهم حمل أكبر كمية من الماء على ظهره لسد متطلبات الأسر و الأفراد. و من بين الذين عملوا في السقاية و تذكره لنا المصادر نجد أبي الحسن علي بن عبد الرحمن المعروف بابن الدلال و المقيم بمراكش (1) كما اشتغل بالجزائر في هذه المهنة البسكريون في العهد العثماني و استمروا كذالك لبداية القرن العشرين.

الصورة 63: ، ماجيل من الخزف من مدينة تلمسان (العصر الموحدي أو المريني) تحتوي على زخارف مطبوعة مكررة، هذا النوع كان موجودا في المنازل الخاصة .
محفوظ بالمتحف الجهوي لتلمسان

1- حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب و الآندلس " عصر المرابطين و الموحدين" مصر 1980، ص 350 .

و إلى جانبهم نجد العبيد المسيحيين الذين أسروا في مدينة الجزائر و لعل أشهرهم De rocqueville دي روكفيل حيث كان يجوب أزقة المدينة و يدخل بيوتها و يبيعهم الماء، و كان يصيح مناديا بلغته (aba mibla) أي من يحب الماء لمعنى من يريد شراء الماء(1)

و يقول الأب دان عاش في مدينة الجزائر في القرن السابع عشر و عن هؤلاء السقائين ما يلي (2) : أن العبيد الذين بلغوا من العمر نصيبا فإنهم كانوا يوجهون إلى السقاية، حيث كانوا ينقلون الماء على ظهور الحمير في أكياس من الجلد و يبيعونه للحمامات و ورشات البناء و الأماكن التي لا يوجد فيها الآبار. كما كانوا يحملون قلة كبيرة على أكتافهم و يصيحون **حب الما** أي من يريد الماء.

كان هؤلاء السقاؤون يحملون الماء في قرب و لكن في القرن التاسع عشر أصبحت تحمل في قلل من النحاس بعد انتشار الصناعة النحاسية بمدينة الجزائر، و كان يطلق عليها قلة ديال النحاس(3) (الصورة 64)، و كان البسكريون أيضا يعملون في حمل و بيع الماء في مدينة الجزائر و بقوا لفترة متأخرة (الصورة 65) .

1-De Rocqueville, Relation des mœurs et du gouvernement des turcs d'Alger, Paris 1675.

2 -Dan(le pére), Op.cit., p.407.

3 -Desperez, Ch**.,** Alger l'été, Paris, 1864, p.30.

الصورة 64: قلة من النحاس الأصفر منقوشة بزخارف نباتية من مدينة الجزائر (العصر العثماني) ذات استعمال يومي– المتحف الوطني للآثار القديمة. (الدليل، التحفة 62)

الصورة 65 : صورة من بداية القرن العشرين تبين السقا البسكري أثناء ملء القلة استعدادا لبيعها، في الجزائر –العصر العثماني.من أرشيف المتحف الوطني للآثار القديمة.

كان الماء الشروب يخزن في جرار كبيرة مغطاة، مصنوعة من الخزف أو من الفخار العادي حسب المستوى المادي للعائلات.
شهدت صناعة الجرار تطورا كبيرا في العصر الموحدي و شاع استعمالها في كل المدن المغربية و هي على شكل خاص تشبه جرار الحمراء كما ساد استعمال جرار الحمراء أيضا في كل المدن المغربية و الأندلسية و لقد كشفت المواقع الأثرية نماذج كثيرة بعضها عثر عليها كاملة و أخرى عبارة عن شقف . و قد عثر عليها في المواقع الأثرية مثل سطيف و جزائر بني مزغنة و تلمسان(الجزائر) و ليكسوس (المغرب) و مدن كثيرة من الأندلس.
امتازت هذه الجرار بحجمها الكبير و قاعدتها الصغيرة مما استوجب ايجاد حاملا لها . تحلي هذه الجرار زخارف مطبوعة مكررة و زخارف كتابية تتكون من كلمات : اليمن و البركة. كما تبن لنا الصور نماذج هذه الجرار(الصورة: 66- 67). و تفسر هذه الزخارف على كون الجرار كانت توضع في أماكن جيدة مثل أروقة المساكن.(الصورة 68-69)

الصورة 66 : جرة عظيمة عثر عليها في إحدى المواقع الأثرية بتلمسان(الدليل، التحفة 30)

الصورة 67: جرة عظيمة عثر عليها في المواقع الأثري بلوكسوس بالمغرب

(الدليل، التحفة 56)

تواصل استعمال هذا الطراز طيلة عصري المرابطين و الموحدين و لكن مع ظهور الدول التي خلفت الموحدين انحصرت هذه الصناعة عند بني نصرفي الأندلس (الصورة: 68 –69) بينما كانت في بلاد المغرب كانت من الفخار و تختفي خالية من الزخارف.

الصورة68: جرة عظيمة لحفظ السوائل أو الحبوب على طراز جرار قصر الحمراء –القرن 15م– المتحف البريطاني(الدليل، التحفة58)

الصورة 69: جرة عظيمة لحفظ السوائل أو الحبوب على طراز جرار قصر الحمراء – القرن 15م– المتحف الوطني للآثار القديمة (الدليل، التحفة 59)

الفصل الرابع: أواني المطبخ

1- مصادرألفاظ الأواني و أشكالها

2- أواني الطبخ و ألفاظها في بلدان المغرب الإسلامي في الوقت الراهن:

3- أدوات المطبخ و أشكالها:

أ-أواني التخزين

ب-أواني التحضير

ج-أواني الطبخ

د-أواني التقديم

1 - مصادرألفاظ الأواني و أشكالها

ذكر مؤلفوا الطبخ أسماء الأواني ذكرا كثيرا . فمنهم من ذكرها مرتبة و جعلها في أبواب خاصة كما الشأن عند ابن سيار الورراق ، و منهم من ذكرها ضمن التركيبات الغذائية مثل ابن رزين التجبي و المجهول. و في الحالتين لقد تم استخراج كل هذه الأسماء حسب التسلسل التاريخي لكتبهم كما تم استخراج ألفاظ أخرى من مختلف المصادر و المراجع التي جاء فيها ذكر هذه الأواني. ثم قمت بتوزيع كل الألفاظ المستخرجة في جداول حسب الوظيفة و هي على الترتيب حسب التالي : أواني التحضير و التخزين و الطبخ و التقديم.

و كان أول كتاب بدأنا به كتاب بن سيار الوراق:"**كتاب الطبيخ و إصلاح الأغذية المأكولات و طيبة الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب و ألفاظ الطهاة و أهل الطب**"، الذي ألفه في القرن 3 هـ/ 9م. حيث ذكر في باب أسماه " ما يتخذه الطباخون من الأدوات للطبخ و الحلوى و الأخباز المخبوزات" و لعل المؤلف الوحيد الذي خصص بابا بكامله ضمّ ألفاظ الأواني و أوصافها مبتدأ بالقدور المختلفة الأحجام المصنوعة من الفخار أو البرام و ذكر نوع الطبيخ الذي يتماشى و حجم الآنية.

وعن أحجام القدر ذكر لها ثلاثة أحجام منها الكبيرة و هي مخصصة لطبخ السكباج (و هو لحم بقر مطبوخ في مرق به خل) كما يطبخ فيها الحنطيات (أي الحبوب) و السلقات (أي الخضر المسلوقة) و التنوريات (الطبخات التي تطهي في التنور). أما القدر المتوسط فهو لطبخ الزربجات(الطيور) و الإسفداجات و الألوان اللطاف. و أما عن القدر الصغيرة فلطبخ القلايا و الطبهجات من الألوان الصغار. و من الأواني أيضا ذكر المقلاة و هي مصنوعة من الحديد و لقد خصصت لقلي الحوت. و أواني الجدبانات المختلفة الأحجام و هي أوني واسعة الفوهة و قليلة العمق تطبخ فيها الجدابة. أما طنجير البرام فيطبخ فيه العجج و النرجسيات. و خصصت السفافيد

للشواء و كانت هذه الأواني تغسل في آنية واسعة من النحاس يطلق عليها نكرة. أما عن أواني التقديم فذكر ألفاظا أخرى منها: الغضار و هو آنية من الفخار الأخضر المزجج، أو في السكاريج و هي نوع من الصحفات العميقة التي تحتوي على غطاء، أو الجامات و هي نوع من الصحون .

و لتجهيز الخبز يحتاج الطباخ إلى عدد من الأدوات يحضر بها خبزه: فلإعداد الخبز الذي يطبخ في التنور في المطبخ يحتاج المرء فيه **لوح** لطرح العجين و **شوبك** خاص بالخبز العادي المعروف ب**الرقاق** و **ريشة** و **جفنة** من الخشب أو **معجن**. كما يحتاج إلى **محك** معدني لغسل الجفنة أو المعجن فيما بعد. و تحفظ الخميرة في آنية من الخشب يطلق عليها **محلاب**. كما يحتاج إلى **منديل** لمسح الخبز قبل الطبخ و آخر لمسح الفرن من الرطوبة. كما يحتاج إلى **صنارة** لإخراج الخبز من الفرن و بعد الانتهاء و ليبعد الجمر و الرماد يحتاج الى محك معدني .(1) و من خلال ما أورده ابن سيار في هذا الباب الذي ذكره ابن سيار، انستخرجنا كل الألفاظ وقمنا بتوزعها حسب الوظائف :

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
-براني زجاج(قارورات) لوضع الأبازير	**- مستوقد** **-الديكات(مشباك)** - منصب **-الكانون**	**- نكرة لغسل الأواني** **- محشاشة من النحاس لحشو المصارين** **-سكين كبيرلقطع اللحم** **- ساطور كبير لقطع العظام**	**- قدر كبيرة** **- قدر متوسطة** **- قدر صغيرة** **- مقلاة حديد** **- سفافيد للشواء** **-جدبنات مختلفة الأحجام**	**-غضار** **-غضارة رصاص** **-سكاريج (ج.سكرجة)** **-جامات من النحاس** **- دقشبات خشبية**

1- *Nawal Nasrallah, Annals of the caliph's kitchens ; Ibn sayyar al warraq 's thenth centry Baghdadi cookbook, English translation with introduction and glossary , Koniklijike Brill NV,the Nederland,2007.pp80-90.*

		-مستحيذ لشحذ السكاكين - مضراب لخلط الهريسة - منديل لمسح القدور -هاون من المعدن التوابل - هاون حجر لدق اللحم - خوان صغير(طاولة لتقطيع اللحم) - لوح -شوبك -محلاب -جفنة - معجن -منديل -محك معدني	- طنجير البرام - مغرفة خشبية للماء و الملح	- تيفورية

-جدول 1 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند ابن سيار الوراق.

من خلال هذا يمكن استنتاج عددا من أصول الألفاظ العربية و الفارسية.أما عن الألفاظ العربية فهي: **القدر – الغضار – الجفنة – المقلاة – المحشاشة- السكين- المغرفة – المضراب- الهاون – و المحلاب.**

أما عن الألفاظ الفارسية و تم تعريبها و هي: **التنور- الطنجير- السكرجة- النكرة- الجامة- الجدبانة و الدقشبانة.** و إضافة إلى هذا دخلت ألفاظ فارسية أخرى على العربية مثل : **الطست و الطاجن** وغيرها و سنجد ذكرها فيما بعد في كتب أخرى.

و باستثناء كتاب بن سيار الذي ذكر فيه بابا خاصا بأدوات المطبخ، فإننا لا نجد في المؤلفات الأخرى ذكرا مماثلا، بل يتوجب علينا استخراج كل الألفاظ من فقرات النصوص و تم ترتيبها و توزيعها في الجداول حسب وظائفها :الحفظ و التحضير و الطبخ و التقديم و هذا بناءا على العبارات التي تسبق هذه الألفاظ الأواني.

أما عن المؤلفات المغربية الأخرى ، فإننا نجد أقدم كتاب احتوى ضمن فقراته ذكرا لتركيبات غذائية هو كتاب :"رياض النفوس"،(1) رغم أن المؤلف يتحدث فيه عن المرابطين المتنسكين و المتصوفة في بلاد المغرب خلال القرن 4هـ/10م، غير أن ذلك لا يمنع من استخراج نستخرج عددا من الطبخات و أسماء الأواني (2) و نوزعها حسب الجدول التالي:

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
-بطة زيت -راويةزيت -قلة -زير	- التنور - كانون		- البرمة -القديرة	- قدح - طبق - طاس(به لحم و أطرية) - بواقي(ج.باقية) - طيفور

-جدول 2 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند أبي بكر عبد الله بن محمد المالكي:

1- المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد) : رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و سير من أخبارهم و فضائلهم و أووصافهم ، 2 .ج. حققه بشير البكوش، دار الغرب الإسلامي، 3 أجزاء، د.ت.

2- نفسه.

تظهر لنا ألفاظ أخرى مستعملة و تتمثل الكانون الذي يضاف الى أنواع النار المستعملة و يقصد به هنا **الكانون النقال.** كما يظهر لنا في أواني التقديم لفظ **الطيفور** الذي استعمل في المغرب الإسلامي و هو مشتق من الصقلبية مما يؤدي بنا الى القول أنه ابتكار مغربي محظ.(1)

أما عن كتاب بن زهر:"كتاب الأغذية"،(2) الذي يعود للقرن 5هـ/ 11م و الذي يعطي لنا فكرة عما كان متداولا في المغرب و الأندلس أواخر الدولة المرابطية و أوائل الدولة الموحدية، فاستخرجنا منه ما يلي:

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
	- التنور **- الفرن**	**-اناء حنتم** **- اناء من برم**	**- قدر كبير** **-قدر فخار جديدة بها غطاء** **-السفود** **- ملة من فخار** **أو حنتم** **- مقلاة**	**-الصحاف(ج.صحفة)**

1- ارجع الى الصفحة من هذا البحث 258

2- ابن زهر(أبو مروان)،" كتاب الأغذية " في الأغذية و الأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي ، مدخل و نصوص دار الغرب الإسلامي من تقديم و اختيار و تحقيق محمد الخطابي، دار الغرب الإسلامي،1990 سبقت الإشارة الى ذكر كل التركيات الغذائية في هذا الكتاب في فصل "مفهوم الطبخ عند المسلمين " من هذا البحث.

			-آنية من نحاس مطلية - محرك	

-جدول 3 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند ابن زهر الأيادي.

ولاحظنا أن بن زهر يستعمل لأول مرة لفظ **الفرن** إلى جانب **التنور**. و يذكر **البطة** و **الراوية** ، و هما مكيالان فالبطة تسع ما يقارب 22،5 لترو تساوي 18،5دقيق. ف**القلة** كانت توضع بها الدقيق المطحون. و وضع في **الطاس** اللحم و الأطرية. كما صاحب **القلة** و **الزير** عبارة وهي(و استقيت له الماء و ملأت القلة و الأزيار) مم يدل على أن القلال و الأزيار كانت مخصصة للسوائل. و جاء أمام **البواقي** (و قلينا الحوت و جعلناه في بواقي) تدل على أنها خاصة بتقديم الأكل. و كانت **الطيافير مغطاة** (جمع طيفور) قال المؤلف:(على رؤوسهم طيافير مغطاة)، و يعطي لها مرادفها و هو **الأطباق** فيقول: (فأخذنا الأطباق)(1) كما يتكلم عن **أواني البرام** ، و هي مصنوعة من حجر يستخرج من بلاد الشام مما يدل على نشاط الحركة بين الشام و المغرب.

---

[1]-المالكي(أبو بكر عبد الله بن محمد): *رياض النفوس*، ص ص. 394- 395

أما عن كتاب ابن رزين التجبي (1) فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، فقد تضمن تركيبات كثيرة ذكر ضمنها جملة من الأدوات و الأواني واصفا أياها كان يعطي أوصافا لها و نذكر من بينها الفقرات التالية:"توضع على النار مقلاة مقصدرة" أو "تأخذ مقلاة من حديد مقزدرة أو من فخار مزجج "
و يضيف في مكان آخر "و توضع في إناء فخار مزجج" و في عبارة أخرى :"ملة من نحاس أو فخار" و "يؤكل بملاعق البقس" "ثم يؤخذ طاجن صغير من فخار مزجج" و يحكه على الإسكرفاج حتى يصير غبارا"(2) كل هذه العبارات كانت تسبق الألفاظ المستخرحة في الجدول.

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
–وعاء من فحار – خابية (يجعل فيها الجبن) –خابية(كان فيها الزيت) –قصرية –أواني زجاج(للمخللات) – أواني فحار مزججة	**– التنور – الفرن – الغضا –نار فخم – كانون النار**	**– مائدة – لوح – منقاش من نحاس – مثرد – طاجن حديد – شوبك أو الجوبك – غربال – غربال خفيف لتحضير الكسكسو – قصرية – غربال شعر**	**– طنجير – قديرة صعيرة – قدر من نحاس مقصدرة – قديرة صغيرة – مقلاة من حديد مقصدرة – مرآة – مقلاة مقصدرة – طاجن مثقب بقاعه ثقب غير**	**– اناء نظيف – صحاف مزججة لتقديم الحلوى – جفنة – طبق من زجاج – طيفور (عند الأندلسيين) –ملاعق البقص(لأكل الهريسة)**

[1]– ابن رزين التجبي(أبو علي ابن الحسن) : *فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان*، تحقيق بن شقرون ، لبنان 1984 .

[2] – ابن رزين التجبي: *المرجع السابق*، ص ص. 46– 54–56–130

		– وعاء من عود – الساطور – السفود – مفرش من خديد معد لشواء الشرائح – مهراس عود (لدرس اللحم) – قربة مدبوغة – الشكوة – قادوس التقطير – غربال صفيق من شعر أو حلفا	نافذة – قدح في أسفله ثقب لعمل الزلابية – قدر معدة للكسكسو و هي مثقبة الأسفل	

–جدول 3 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند ابن رزين التجبي.

أما عن""كتاب الطبيخ" لمجهول(1) المنسوب الى العصرالموحدي ، و لا أشاطر هذا الرأي الذي لا يستند الى دليل تاريخي دقيق اذ أرجحه الى الدولة الحفصية نسبة الى "مد ابي حفص"(ارجع إلى الصفحة من هذا البحث) فيكون توزيع الألفاظ المستخرجة منه كما يلي :

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم

[1]– مجهول: *كتاب الطبيخ*، نسحة من مخطوطة محفوظة في المكتبة الوطنية بباريس. و أيضا النسخة المنشورة في صحيفة الدرسات الإسلامية بمدريد سنة 1962

	- نار معتدلة - الرضف -التنور - الفرن - نار فحم معتدلة - ترسل إلى الفرن(الفرن العام) - الغضا	-مغرفة - أوقية -سكين -لوح -غضار -آلة الأمخاخ المعمولة من الزجاج - مهراس من حجر(لدق الحم) -مهراس من عود - الإسكفاج - آنية مثقوبة القعر لعمل الزلابية - الغربال -خرقة -ملة - قصعة -طاحونة اليد - هاون خشب - مقراض -مخطاف حديد -رخامة - صلاية - مرود(يثقب به الباذنجان) - كفاص حديد يشبه مصفى منصوب	- قدر كبير - قدرالكسكسو (مثقوب القعر و ما يعرف بالكسكاس) -قدر جديدة بغطاء -طاجن - طاجن كبير و عميق -طنجير - سفود - مقلات - قدر نحاس - البرمة - برمة نحاس - قسولة	-صحفة - قصعة -باقية دمشقية - غضار -اناء مليح -جفنة - صحفة حنتم -قصرية

_ جدول 4 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند مجهول.

يبين لنا هذا الجدول ألفاظ كثيرة ورد بعضها عند ابن سيار الوراق مما يدل على تواصل المغرب و المشرق الإسلاميين و البعض منها خاص بالمغرب . و من بين هذه الألفاظ نذكر: الرضف و الغضا و هما يمثلان أنواع النار المستعملة التي تعتمد على نار جمر خفيفة. و نجد المقراض الذي خص به المغرب حتى ظهرت حلوى المقروض. كما نجد قدر الكسكو الذي يطبخ بالبخار. و الفرطون (انظر فهرس قائمة الأكلات) و القسولة المشتق لفظها من الأصل الصقلبي.

أما الونشريسي،(1) الفقيه المالكي و هو من علماء القرن فقد أورد ضمن نوازله الفقهية عددا أخرا من الفاظ الأواني و يمكن تدوينها في هذا الجدول:

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
-مطمورة - زير -مخزن زيتون - هري زيتون -جرة -خابية للزيت -قلة السمن	- فرن - مطبخ _كوشة	- الرحى	- مقلاة حديد	- وعاء الخمر - آنية الخمر

-جدول 5 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ.

من الجدول السابق نرى ألفاظا جديدة أخرى مثل: **المطمور**، و هي نوع من الجرار العظيمة يصنع من الفخار تدفن في الأرض و يحفظ فيها المؤونة و الزاد. كما جاء ذكر لفظ آخر و هو: **الخابية** و هي نوع من الجرار الصغيرة كما نجد لفظ **الكوشة** و هي الفرن.

1- الونشريسي(أحمد بن يحي): المعيار المعرب والحامع المعرب عن فتاوى علماء افريقية و النداس و المغرب، خرجه جماعة من الفقهاء ، ستة أجزاء، دار الغرب الإسلامي 1401-1981

أما عن المعاجم الحديثة التي تطرقت لهذه الألفاظ فنذكر معجمي دوزي(1) و بوسيي(2) حيث رصدا لنا جملة كبيرة من الألفاظ الأخرى تعبر عن أواني وأدوات كانت متداولة في فترة لاحقة في بلدان المغرب و لا يزال الكثير منها مستعملا وهي موزعة.

و نوزعها في الجدولين كالتالي:

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
–أشكالة –بستوقة (خابية) –باقول(جرة من الطين للماء) – بلارة – لسقية – بليش (طبق كبير لحفظ الخبز) – بلاليص(جرة كبيرة لحفظ الزيت) – جرة – مخبأ أو مخابي (جرة) – دبلة (قارورة) – دكوجو أو	**– فرن – مطبخ _كوشة – دخانة – طابونة – منقل –اوجاق**	**– الرحا –برشالة(مكيال يساوي 12 و نصف رطل بتلمسان) – ثمنية (مد) –جاروش(رحا) – جرون أو اجران (رحا خاص بالقهوة) – جفنة – مجك (فرشاة) – طاحون – محراك – حلاب – مدار (نوع من المهاريس) – رحاة**	**– برمة –مبرا (سكين) – تنجرة – ركوة (للقهوة) –طابق (لوحة من المعدن لطهي الخبز) – طاجن طنجهارة (نوع من الصحون يصفي فيها الحليب الرائب) – طنجرة – طوة (مقلاة صغيرة) – قديرة**	**– ابريق – باقية (نطق القف و فوقها ثلاثة نقاط) – برادة(نوع من الجرة) – بردق (جرة ماء) –باطية (صحن من الخشب) –بوقالة –بكرج أو بقراج (لوضع القهوة) – بلاطو – بطية(آنية من الزجاج أو الخزف لوضع الخمر) – تبسي أو طبسي**

[1]- Dozy, Supplément aux dictionnaires, 2, T.Lyde, E.J. Brill, 1881.

2- Beaussier, M., Dictionnaire pratique Arabe – Français, contenant tous les mots employés dans l’arabe parlé en Algérie et en Tunisie ainsi que dans le style épistolaire. Les pièces usuelles et les actes judiciaires. Alger 193

دقوشة (جرة صغيرة) - زرار (جرة للمخللات) -سعدية (قارورة) - سكردان (اناء خاص بالمخللات) - مسمنة - مشعر (قربة لحفظ الزيت) - مطلي(جرة الزيت) -قربة -قرعة قلة		- مروبة (لترويب الحليب) - طاوة - غرفة أو مغرف -غروف أو غراف - فقاعة (لتحضير الخميرة) - مقلاية - لحوق(مقلاة) - ملقط - لوحة -ملة -نجر(مهراس) - وصلة(لوحة)		- تيغار (صحن كبير من الطين المزجج) -تمنة (آنية للحليب) -مثرد -خافية (صحن كبير) - مخفية - خافقية (صحن كبير) - دويك (جرة من الطين بقمقوم) زلافة (صحفة) - سكرية - سكروجة - سلطانية - سلطانية فتة(اناء خاص بالحساء) - سماط الطعام(قطعة من الجلد يقدم فوقها الطعام) - مشربة (اناء خاص لشرب الماء) - صحفة - طبيرة(جرة من الطين بمقبضين) - طبسيل -طبشة و طبشي - طيفور(صحن عميق -طقم سفرة - طاهرية(اناء كبير من النحاس)

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
				–ظرف(لحمل الفنجان) – غرف – غضار – فرفوري – قدحة أو قدح – قرون –قصعة – مطارية(جرة ذي شكل مدور بها قمقوم)

–جدول 6 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند دوزي.

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
–بلارة –جبانة(لوضع الجبن –المغرب) – جرة – زويرة(قلة ناحية قسنطينة) –زير – شموخ (جرة كبير من الطين) – طبرية(جرة كبيرة من الطين) – قسط (جرة كبيرة) طبرية(جرة صغيرة)	– بلاطة (بلاطة لغلق فتحةالفرن) –بوجوال(فرن منقول) – تنور – مجمر طابونة	– بصاصر(غرابيل) – بوشاف(سكين لقطع الخبز) – بوفراح(نوع من الطجين لطهي الخبز) –تانكة(غلاية) – ثمنية – حوال (لقلب الخبز) –صاع – خمارية – صفاية – صيار – دوزان الخيامة(أدوات المطبخ) – ربعي (مكيال خاص	– بنت عمارة (قدر عميقة) – بوطارف (قدر كبير) – ثرادة – جزوة (لطهي القهوة لفنجنين) – سطلة(قدر معدنية) – طاجين – غلاية(خاصة بالقهوة) –قدرة – قازان (قدر من النحاس)	– براد –بشكير – بقراج – بقسية – بوقال – بقراج – باقية – بو يدة (اناء عميق بمقبض لشرب الماء) – بيرلك (اناء القهوة) – تبسي تاقرة (صحفة كبيرة من الخشب) – تاكرة(صحفة من

–قطيع ج.قطعان(قارورة مربعة للمخللات) –قلة –قلة زربوط(ذات قاعدة جد ضيقة)		بالحبوب) –رابعة – رحا –رحيوة (خاصة القهوة و التوابل) –سطل – عجنة(مهراس من الطين –عشك (مغرف قهوة) –قصع أو قصعة –قصيعة	قلوشة (قدرة صغيرة)	الخشب) – مثرد –مثيرد(تصغير مثرد) – مخفية – زلفة – سفرة أو صفرة(قطعة الجلد) – سنيوة (لتقديم القهوة) –سينية أو السني – الصحن – طبسي أو طبسيل – طاس(آنية لشرب الماء) –فنجل _قدحة

–جدول 7 يبين أواني التخزين و أدوات التحضير و أواني الطبخ عند بوسيي.([1])

يتضح من خلال هاذين الجدولين ألفاظ الأواني و الأدوات الخاصة بالمطبخ في بلدان المغرب الإسلامي، ونلاحظ أن لكل لفظ مصدر خاص به. كما تعبر كل الألفاظ الموجودة في الجدولين عن الأصول التي اشتقت منها. اضافة الى أنها تشمل على الألفاظ المولدة مثل المثرد. و يتضخ بعد البحث أن لهذه الألفاظ ثلاثة مصادر و هي: العربية و الفارسية و العثمانية.

1-Beaussier,M., *Op .cit.*

كما يمكن استخراج الألفاظ التركية و الفارسية مما سبق استخراجه و توزيعها على الجدول كالتالي :

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
سكردان	**أوجاق**	**ليان** **عشك** **مجك**	**تناكه** **يداك** **طنجرة** **قازان** **طوة** **جزوة**	**بقراج** **سني** **طبسي عشوات** **سكرية** **ظرف** **طاس أو طست** **بفراج بوقال** **سفرة** **سكروجة** **سكردان** **قمقم**

–جدول 8 يبين أسماء الأواني المشتقة من الفارسية و العثمانية.

وفي العصر العثماني أصبحت كل أنواع الأواني تصنع من المعادن مثل النحاس و البرونز و الحديد و يمكن التعرف عليها كما هي موزعة في الجدول التالي:

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
		ليان **المجمر** **القلة**	**- جزوة** **- مرجل** **القدر و الكسكاس** **- الطاوة** **- الطنجير** **- القازان** **- الجفنة** **- ابريق و ليان** **- تناكة**	**- السني** **- السنيوة** **- طبسي عشاوات** **- السكرية** **- البقراج** **- الظرف** **- قبطاسة** **- المرك**

-جدول 9 يبين الأواني المصنوعة من المعادن في العصر العثماني .

سوف يأتي ذكر وصف لمعظم هذه الأواني في موضوع: أشكال الأواني، من هذا البحث.

3-أواني الطبخ و ألفاظها في بلدان المغرب الإسلامي في الوقت الراهن:

عندما نرجع إلى الدراسات الحديثة التي تناولت موضوع الألفاظ في مختلف دول المغرب، نجد أن معظم هذه الألفاظ قد تم الحفاظ عليها لكنها متغيرة من بلد لآخر و هذا راجع الى العناصر البشرية التي استقرت بالمنطقة ككل، حيث تحكمت الموجات البشرية الدخيلة في تغيير بعض هذه الألفاظ من العربية المحطة الى العثمانية و هذا يخص كل من تونس و الجزائر بينما نجد المغرب قد حافظ على الألفاظ القديمة مع ادخال بعض التغييرات عليها مثل الغضار الذي أصبح يطلق عليه الغطار. عموما نلاحظ أن الألفاظ العربية كان الأثر الكبير حتى أن الكثير منها تم

تحويله للغة البربرية أي أصبح ينطق بالبربرية أو الأمازيغية و هذا في الدول الثلاث. و حتى تتضح لنا الفكرة جيدا رجعنا الى ثلاثة أبحات أنجزت في كل من تونس و الجزائر و المغرب و نقدم حوصلتها فيما يلي:

1- حدث في تونس تغيير في اصطلاحات و ألفاظ كثيرة ، ذلك نجد في عائلة الجرار لفظ **محبس** (1) الذي أصبح يطلق على جرة لحفظ السوائل أو مئونات أخرى. في حين يطلق على نفس الآنية في الجنوب التونسي لفظ آخر هو **القصرية.** ثم تأتي عائلة "**البرم**" و هي عبارة على قدرة كبيرة تطبخ فيها المسلوقات و مرق الكسكسو.

و قد تحفظ فيها مهر العروس كما تستعمل لحفظ المئونة، و لتحضين بيض الدجاج و ذلك بعد ما يوضع فوقها غربال توضع فيه البيضو يترك لحين خروج الصوص. و الى جانب هذا هناك القدر العريضةو الصغيرة حجما و يحمل فيها الطعام إلى الحقول. و يطلق اسم **الدحدوح** عليها (نسبة الى شكلها)(2).

و يطلق لفظ **الغراف**(3) في تونس على صحن عميق به حواف مرتفعة ممتدة نحو الخارج. أما **المثرد**(4) فهو الصحن العميق به رجل طويلة.

و **المشرب** هو قدح به مقبض أو مقبضين يستعمل لشرب الماء و **الحلاب**(5) يستعمل لحلب الحليب.كما تستعمل الجرار التي يطلق عليها **الدرقية** أو **الزير** لحفظ الحليب. و يطلق لفظ **العجنة** على الجفنة التي تستعمل للعجين و الكسكسو

1- يدل هذا اللفظ في الجزائر على آنية نحاسية تشبه الدلو و هي مخصصة للحمام

2 - يطلق هذه الكلمة أيضا على الشخص السمين و يقال دحدوح و مدحح. مما يدل عى أن الجرة كانت عريضة.

3 - الغراف في الجزائر يقصد به الملعقة الكبيرة التي يتم بها توزيع الطعام.

4- و هو نفس اللفظ الموجود في الجزائر و يبدو أنه لفظ مشترك بين البلدين.

5 - نجد هذا اللفظ في كل من الجزائر و تزنس و هو خاص بحفظ الحليب و قد تمت بربرة اللفظ و أصبح يقال له تحلابت.

و المحمصة. ومن خاصئصها أنها تستعمل كآنية لتقديم الطعام بعد الإنتهاء من تحضيره. هناك أيضا **الطاجين** لطبخ الخبز و يطلق عليه **الغناي**.أما الكسكاس فإن كل بلاد تونس تعتمد على إنتاج مدينة نابل، ألا أنه في القرى كانت النسوة تصنعنه و بالتالي كانت القرى تعتمد على منتوجه المحلي . وكان الكسكاس يعتمد على شكله البدائي أي على شكل برمة مخرمة القعر. و يأتي في آخر القائمة **الكانون** و **النافخ** و هما على شكلين مختلفين فالكانون على شكل بدن جرة به ثلاثة نتوءات يطلق عليها أذن لرفع القدر و أما الغناي فهو يستعمل أثناء الطبخ و يكون بدنه متسع لاستقبال خشب الوقود. أما النافخ فهو أصغر حجما و يستعمل الجمر فحب و كثيرا ما يكون متكونا من جزئين :علوي على شكل صحفة و سفلي على شكل رجل.(1)

يمكن توزيع هذه الألفاظ على الجدول كالآتي:

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
محبس **قصرية** **الدرقية** **الزير**	**الكانون** **النافخ**	**الحلاب** **العجنة** **الجفنة** **الطاجن** **الغناي**	**البرمة** **الكسكاس**	**الدحدوح** **المثرد** **الغراف** **المشرب** **الجفنة**

–جدول10 يبين أسماء الأواني و أدوات إعداد الأطعمة في تونس في الوقت الراهن.

1 - Gobert, E.G. : « Les poteries modelées du paysan Tunisien » in Revue Tunisienne Tunis n°43-44 .pp.122 -131.

يحتفظ الغرب الجزائري (ندرومة و نواحيها عين الكبيرة و المسيردة) على عدد من ألفاظ الأواني الفخارية المدنية و الريفية منها و التي نجدها تشترك فيها مع عدد من مدن المغرب الأقصى. و من الألفاظ التي نشرها "اميل جانيي" (Emile Janier) في مقالته(1) هي المقلاة (لطهى الخبز و المعروفة في وسط الجزائر بالطاجين) و القدر و الحلاب (لوضع الحليب) و الطاجين لطهي مختلف التركيبات الغذائية و القصعة لعجن الخبز و القدرة باليدين و تستعمل أيضا لطهي مختلف التركيبات الغذائية و **المجمر** أو **الكانون** ، الذي يرتكز على رجل اسطواني الشكل.

أما عن نشاط الصناعة المعدنية في تونس فقد لخصها الباحث عياشي في فهرسته التي وضعها الذي وضعها حول هذا الموضوع في تونس في العصر العثماني وهي:**المهراس** و **الكسكاس** و **المقفول** (و هو قدر لطبخ مرق الكسكسو و قدر يوضع tوقه الكسكاس) **الكسكاس** ، و **النحاسة** و هي قدر كبيرة تستعمل في الولائم و تعادل القازان في الجزائر. أما عائلة الطاجين و المقلاة نجد فيها **طبق الخبز** و **طبق الملصوقة** (بما يعرف في الجزائر الديول) و **المري** و **سينية البقلاوة** و الحمارة (يوضع فوق الجمر) و طاجين القليان (المقلاة) أما أدوات التقديم فنجد **الحلاب** و **طبق القهوة** و هي سينية من النحاس الأصفر) و **قبطاسة** ، يحمل فيها الأكل الى الدكان و **الكروانة** تشبه الطنجير و يوضع فيها مرق الكسكسو و **سقالة** و هي عبارة عن صحن عميق (لتقديم الجاري) و **صحن مسطح** و **دلاعة** (تشبه السقالة) و **المثرد** و **البريق**(2). و توزع هذه الألفاظ في الجدول كالتالي:

1-Janier, Emile : « Industries indigènes de la région de trara » in Revue Africaine,1944, pp 48-49

2 - Ayachi, T. : »L'artisanat du cuivre en Tunisie, corpus » in *Cahier des arts et traditions populaires,* première année n°1, Tunis1968 p60

أواني التخزين	وسيلة نار الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
		المهراس **حمارة**	**المقفول** **الكسكاس** **النحاسة** **طبق الخبز** **طبق الملصوقة** **المري** **سينية البقلاوة**	**حلاب** **قبطاسة** **طبق القهوة** **كروانة** **سقالة** **صحن مسطح** **دلاعة** **المثرد** **بريق**

-جدول 11 يبين أسماء الأواني و أدوات إعداد الأطعمة المصنوعة من المعادن في تونس.

كما تحتفظ الجزائر برصيد غني استمدته من الموقع الجغرافي الذي يرجع لها اذ تتوسط تونس و المغرب و هذا الكم الهائل من التي نجدها في البلدين ، فالشرق الجزائري مثلا يتقاسم مع تونس الكثير من الألفاظ بينما الغرب الجزائري يشترك مع المغرب في كثير من الألفاظ . ففي مدينة ندرومة و نواحيها خاصة عين الكبيرة و المسيردة حيث انتشر عدد من ألفاظ الأواني الفخارية المدنية منها و الريفية مثل: **المقلاة** (لطهى الخبز و المعروفة في وسط الجزائر بالطاجين) و **القدر** و **الحلاب** (لوضع الحليب) و **الطاجين** لطهي مختلف التركيبات الغذائية و **القصعة** عجن الخبز و **القدرة باليدين** و تستعمل أيضا لطهي مختلف التركيبات الغذائية و **المجمر** أو **الكانون** ، الذي يرتكز على رجل اسطواني الشكل.(1)

1- Janier,Emile : « Industries indigènes de la région de trara » in *Revue Africaine*,1944, pp 48-49

و يصنع سكان الريف (و هي صناعة نسويه بالدرجة الأولى) **الغراف** (قدح لشرب الماء) و **أجدو** (قلة لملأ الماء من العين العامة)**و تاقرت** (يبلغ قطرها 0,50 م و هي نوع من الطاجين) و **الصحفة بقاعدة** و **المثرد برجل**.كما تمتاز الجزائر بصناعة أنواع من المثارد التي ترتكز على أرجل طويلة (الصورة 71)أو الصحاف العميقة التي تمتاز في الغرب الجزائري بالحلقات الدائري كقاعدة لها(الصورة: 70- 71)

الصورة70: هنين، العصر الموحدي؟ جز من مثرد بطلاء أخضر مزجج- متحف تلمسان

الصورة71: هنين، العصر الموحدي؟ نفس الجزء السابق . نظرة من الخارج الذي يبقى دون طلاء- متحف تلمسان

الصورة 73: الجزائر القرن 19م مثرد من الخزف مطلية بطلاء مزجج باللون البني و الأخضر.. محفوظ بمتحف قلاسقو ببريطانيا(Kelvingrove Art Gallery and Museum, Glasgow Museums) (الدليل، التحفة)

الصورة 7: أغادير. العصر الموحدي؟ جزء من صحفة كبير، مطلي من الداخل بطلاء بني مزجج – حفريات متحف تلمسان .

و القلة و الزلافة (من أزلافان الرأس) و الجديوة (تصغير كلمة أجدو و هي قلة لملأ الماء من العين العامة) و القلة و القصعة و المثرد أو الفريحة و الغرفية.(1)

1- Janier,Emile :op.cit, p.60

أواني التخزين	وسيلة الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
القلة **أجدو** **الجديوة**	**الكانون** **المجمر**	**القصعة**	**المقلاة بمعنى الطاجين** **القدرة باليدين** **الطاجين**	**الحلاب** **أجدو** **الغراف** **تاقرت** **صخفة** **الجفنة** **الزلافة** **الفريحة و الغرفية**

–جدول 12 يبين أسماء الأواني و أدوات إعداد الأطعمة المستعملة في المغرب في الوقت الراهن

كما أفادنا مقال رحماني سليمان بتسميات أخرى عربية تمت بربرتها مثل : تاقدورث (قدر) (و يقصد بها القدح أو الطاس) (الصورة 74) و تحلابث (حلاب) (الصورة 73)اكانون (كانون) تغربلت (غربال) .

و نجد في مقال آخر عند قبائل آيت سماعيل بالجرجرة كلمة تابوقلت (بوقال)(1) (الصورة 75) كما نجده عند دوزي لفظ **تبقيت** المشتقة من باقية و التي تدل على صحفة يقدم فيها الزبدة(2)

---

1 - Balfet.H : « La poterie des Ait smail du Djurdjura, Element d'étude esthetique » in Revue Africaine, 1955.pp.310- 312

2 - Dozy : Supplement aux dictionnaires, voire, tabghit (تابقيت)

الصورة 74: تحلابت

الصورة 75: تقدورت

الصورة 76: تابوقلت

أما الباحث الباحث محمصاجي فوضع قائمة طويلة لألفاظ الأواني الخاصة بجنوب مدينة الجزائر موزعا اياها كما يلي: عائلة الجرار و تحمل ألفاظها حسب الشكل و الحجم و هي على التوالي، **الكوفي** جمع كوافة و هي من أصل بربري و هي جرة كبيرة الحجم و قد يفوق عمقها متر و يصل قطرها الى نصف متر, و تكون فوهتها ضيقة ويصل عرض فوهتها 30 سم. ليس لها مقبض و لا غطاء. يتفاوت الناس في عدد الكوافة في منازلهم حسب مستوى معيشتهم, و يحفظ في هذه الكوافي الخليع أو

القديد و هو اللحم المجفف و الحبوب الجافة مثل الفول و الحمص و العدس و المحمصة (تشبه الكسكسو ولكن حبوبها كبيرة), أما عن **الدكيرة** فهي جرة أصغر من الكوفي و لكنها تشبهها شكلا وتؤدي نفس الوظيفة و قد يحفظ فيها الدقيق و الدهان أو الدسم. و للجرار نفس الوظيفة لكنه يختلف شكلا فهو عريض عند القاعدة و تضيق نوعا ما عند الفوهة وليس به مقبض و لا غطاء و تشترك هذه الجرار الثلاثة في خاصية واحدة و هي الحجم الكبير و وسعة حجمها الكبيرة مما يكسبها خاصية بعدم تنقلها و استقرارها في المنزل. و يدل **الزير** جمع الزيار و الزّروات على جرة يمكن أن تحتوي سعة ضعف ديكاليتر. و **القسط** و الشبرية و هما جرتان تكون فيهما القاعدة عريضة و تحملان على أربعة مقابض و وظيفتهما حفظ المواد الدسمة مثل الزيت و الزبدة كما يحفظ فهما الماء البارد و اللبن .

عائلة **الطاجين** : هناك **طاجين الحصبة** و يحتوي على نتوءات في مساحته و **طاجين مسرح** الذي تكون مساحته مسطحة. و الى جانب هذا، هناك أيضا أدوات خاصة بالحليب. أما عن نوع النار المستخدمة للطبخ فكان الأهالي يتعتمدون على الكانون الثابت أي هو حفرة في وسط المطبخ و تحيطها الحجارة الثلاثة.

أواني التخزين	وسيلة الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
الكوفي **الدكيرة** **الجرار** **الزير** **القسط** **الشبرية** **الشموخ**	**الكانون** **النافخ** **الكوشة** **أو الطابونة**	**البقسية** **الغراف** **السفود** **محلب أو محلاب** **الولال** **المدقاق أو المهراس**	**القدرة** **السخان** **البرمة** **السفسية** **الكسكاس** **طاجين الحصبة** **الطاجين المسرح** **غلاية** **سخان (خاص الشاي)**	**القداح** **البوقال** **طاس المرقة** **القصعة أو البقسية** **المثرد** **الطبسي** **المغرف** **برادة** **البريق** **غرفية**

–جدول 13 يبين أسماء الأواني و أدوات إعداد الأطعمة المستعملة في الجزائر في الوقت الراهن.

أما في المغرب الأقصى فقد قام كل من ريكار(Ricard) و كولان (colin) بوضع قائمة لأنواع الألفاظ . أما عن الأولى فتتضمن: **السطلة بعروتين** ثابتتين (و هي قدر كبير من النحاس) و **الزطافة** و هي صحفة برجل، و **المقلة** و **المقلة المروكية** (نوع من الطنجير) و **الكسرونة**(1)، و **المحبوكة** وهي كأس برجل، و **مغرفة** بمقبض طويل ، و **الطيفور**(2)، و المرصع و هو عبارة عن سلة بغطاء مخروطي، و **الكأس** و **السبنية** (صحن عميق) **السانية** (طبق)، و **البراد** و **البابور** و **البرمة** بغطاء به ثقب(3) كما نجد **الكسكاس** و **المجمرة** و **الطاس** (آنية

1– يرجح أن تكون مشتقة من اللفظ الصقلبي كاسولة كما ذكرها المؤلف مجهول (راجع جدول المؤلف مجهول)

2 – نلاحظ أن المغرب قد احتفظ بهذا اللفظ الذي ظهر في الأندلس

3 - Ricard, P.: « sucreries marocaine » in *Hésperis*, 1927, p.375. note 1

لغسل اليدين بها قعر مزدوج و عروتين ثابتتين) و **البرادة** و هي جرة لشرب الماء فوق المحمل، و **الجبانة** و **الغلاية فوق المجمر**.

و من الألفاظ البربرية نجد **البلة** و هي الجرة الكبيرة ,(1) كما يمكن اضافة **الغطار** و **الطبسيل** و كلاهما محنرف عن أصولها، أما الأول فهو مشتق من الغضار و أما الثاني فهو مشتق من الطبسي أو التبسي.

2- أدوات المطبخ و ألفاظها:

يعتمد المطبخ في تجهيزاته على عدد كبير من الأواني و الأدوات و يمكن ترتيبها كما يلي : أدوات و أواني خاصة بالتخزين و أخرى خاصة بتحضير الطعام و أخرى خاصة بالطبخ و الطبيخ و أخرى خاصة بالتقديم الطعام. كل هذه الأواني و المصنوعة من مواد مختلفة.

أ-أواني التخزين

- الجرة و القلة :

جرة

جرة

1 - Colin, G.S. : « Un document nouveau sur l’arabe dialectal d’occident auXII eme siécle » in *Hesperis,* T.XII année 1931, pp.25

جرة	جرة
قلة ديال النحاس	

الشكل 09 : نماذج من الجرار و القلل(من رفع الطالبة)

يعرف كتاب لسان العرب، الجرة بما يلي: "إناء من خزف كالفخار، و جمعها جر و جرار, و في الحديث: أنه نهى عن شرب نبيذ الجر. قال ابن دريد : المعروف عند العرب أنه ما اتخذ من الطين ، و في رواية : عن نبيذ الجرار، و قيل : أراد ما ينبذ في الجرار الضارية يدخل فيها الحناتم و غيرها ، قال ابن الأثير : أراد النهي عن الجرار المدهونة لأنها أسرع في الشدة و التخمير".(1)

1 –ابن منظور: لسان العرب المحيط، المجلد الأول.

تختلف ألفاظها و تتعدد (الشكل 09) و كلها عبارة عن أواني و أوعية فخارية مختلفة الاستعمال و الأشكال.

و صنفها القدامى حسب هذه الوظائف و مجالات استعمالها، و ذكر الباحثين قائمة من الأسماء القديمة التي تعني مختلف هذه الجرار و القلل(1) . كما ورد عند المؤلفين العرب و الباحثين العربين عددا أخرا من الألفاظ التي تدل على هذه الأواني و الأوعية. تصنع عادة من الفخار ثم أصبحت في العصر الحديث تصنع من المعادن المختلفة مثل النحاس و البرونزو لها عدة أسماء و أشكال نوزعها كما يلي:

- **البرادة أو برادية:**جرة من الطين بعنق و مقبضين تستعمل لتبريد الماء. و قد تستعمل أيضا لحفظ ماء الزهر أو الخل أو سوائل أخرى.(2) و جاء في وثيقة عربية أن جمع البرادة هي براريد، و هي عربية فصيحة و يقال لها أيضا السقاية(3)
- **البرادق أو براديق** : أصلها من لغة تركية عثمانية و هي جرة صغيرة مصنوعة من الطين.
- **البستوقة** : جرة كبيرة مزججة
- **الباقول و بوقال** : جرة لشرب الماء

[1] – جاء في قاموس saglio قائمة لألفاظ هذه الأواني للفترة القديمة (الإغريقية و الرومانية) استخرجها عدد من الباحثين حسب النصوص القديمة و كتبوا حولها مقالات و نشروها في هذا القاموس و نذكر ترتيبها حسب ما ورد في مقال Vase و هي تخص بالأواني ذات الإحتياجات المنزلية فقط و هي كما يلي:

Amphora- ampulla- askos- cadus- calix- canthaurus- catinum- cotthon- cotyla- crater- cyathus- cymbé dépas- dinos- dollium—hydria- kalpis- kelébé- lanx- lopas- mastos- onochoé- alpe- patella- patina- pocullm- prochus- rhyton- scaphium- scyphus- stamos. In : Edmond Saglio, E. : Dictionnaire des antiquités Grecs et Romaines, Tome cinquième, voire :vase p.663

2- Dozy, Supplement aux dictionnaires arabes, Tome I

3- Colin ,G.S. : Op.cit, p.8

- **البلاليص** : و هي نوع من الجرار لحفظ الزيت و سوائل أخرى.

-**الزير** : جرة كبيرة بفتحة و قاعدة ضيقتين و بها مقبض، تعرف في قسنطينة. و جاء ذكرها في القرن الرابع الهجري/ العاشر ميلادي في كتاب محمد المالكي:" كنت عند الشيخ أبي اسحاق و استقيت له الماء و ملأت القلة و الأزيار(1)

مخبأ ج. مخابي : جرة (ذكرها الإدريسي).

مروبة : جرة يترك فيها الحليب ليصبح رائبا.

طبري ج.طباري : جرة كبيرة بمقبضين.

غرف : جرة صغيرة بمقبض لملأ الماء.

غروف : جرة تشبه الجرة الإتروسكية

قلة : من الطين و أصبحت من النحاس. يحملها السقا الى البيوت لبيع ماء العيون.

قلة زربوط : جرة بقاعدة ضيقة

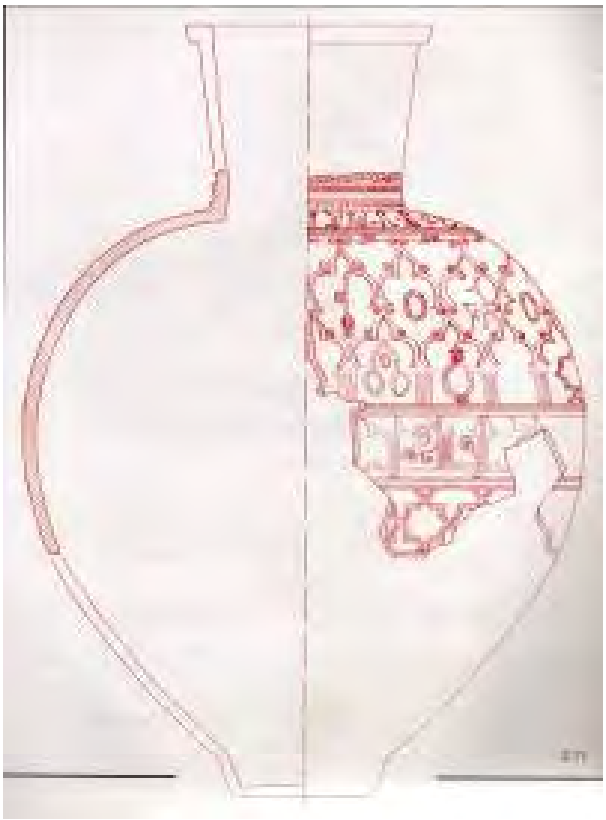
القصرية : جرة لحفظ الدقيق فيقول التجبي:" يغربل الجشيش ...و يجعل في قصرية و يغسل خمس مرات"(2)

و منها أيضا :

[1] – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد): رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و أوصافهم ص. 486 (سيرة السبائي)

[2] – ابن رزين التجبي: فضالة الخوان، ص.76

-الجرة العظيمة



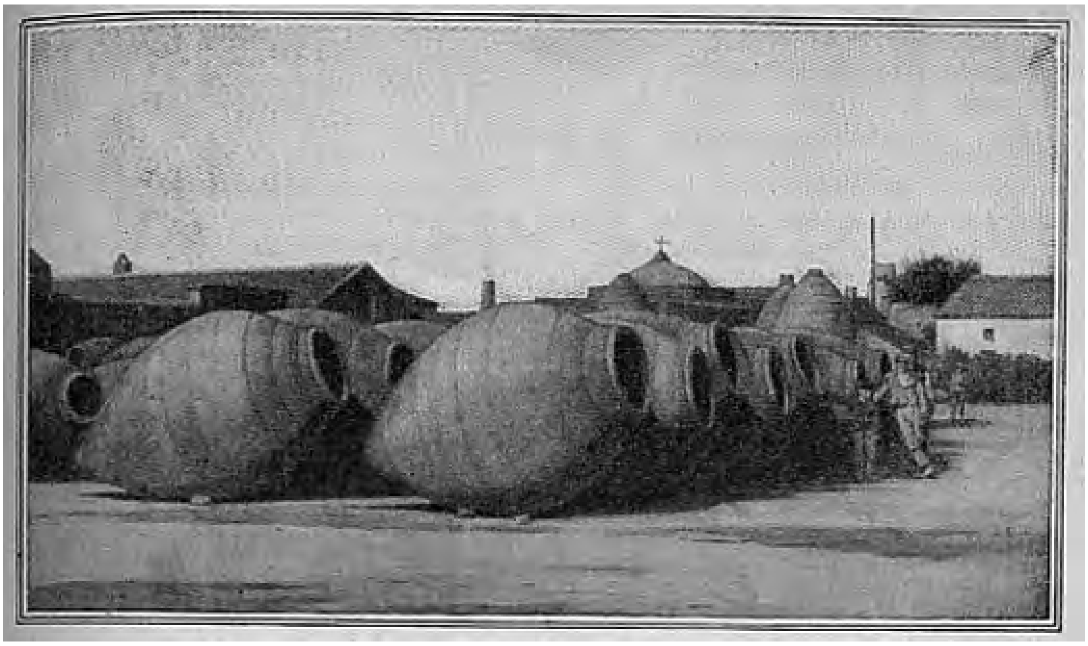
الشكل 10 : جرة عظيمة من الأندلس

و هي عبارة على جرة كبيرة الحجم تمتاز بشكلها المتميز بفم واسع يرتكز على عنق أو رقبة واسعة و بدن كبير و واسع و قاعدة ضيقة، و يحفها من الجانبين مقبضين على شكل أذنين . اشتهرت صناعتها في الأندلس في العصر المرابطي و الموحدي خصصت لحفظ السوائل مثل الماء و الزيت و السمن والخمر(1) (الشكل 10)

و يعتقد الباحثين أن صناعتها تأثرت بصناعة نوع من الجرار كام معروف في شبه الجزيرة الإبيرية في العصر القديم و يطلق عليها اصطلاح "Tinaja. تأثر

1- كان الخمر موجودا في بعض البيوت خاصة في الأندلس رغم تحريمه في الفترة الإسلامية.

الإسبان بالنوع القديم من الجرار القديمة التي تعود الى عهد الرومان التي كانت موجودة في بلادهم و استمرت صناعتها حتى في فترة معاصرة (الصورة 77) قلد الحرفيو المسلمون هذا النوع من الجرار و أطلقوا عليها الجرة العظيمة و هو الإصطلاح الوحيد الذي عثرنا عليه في المصادر (1) لم يكن حجمها بالحجم الذي كانت عليه في الفترة القديمة و لكن حجمها امتاز بالكبر. كما انتقلت هذه الصناعة الى بلدان المغرب الإسلامي في عصري المرابطين و الموحدين. حيث تدل الآثار المكتشفة على عدد من النماذج منها سواء أكانت عبارة عن شقف أو نماذج كاملة.



الصورة 77 : مصنع الجرار العظيمة، اسبانيا، عن (lecture pour tous 1901)

لا يمكن الجزم بالذات ان كانت تصنع في بلدان المغرب أم كانت تستورد من الأندلس و لكن ليس بصفة كبيرة جدا في الحجم. الا أن الحفريات في كل من مدن

1 – يذكره محمد بن القاسم بن محمد بن محمد بن أحمد عبد الملك الأنصاري المفتد السبتي في نسخته المؤرخة ب825هـ ، في شرح : قلة الجبل و القلة أيضا الجرة العظيمة . نشره الباحث كولان :

Colin, G.S. : « Un document nouveau sur l'arabe dialectal d'occident auXII eme 25siécle » in *Hesperis,*T.XII année 1931,pp.8-9

تلمسان و الجزائر و قلعة بني حماد و مدن المغرب أثبتت انتشار هذا النوع من الجرار.

تمتاز هذه الأخيرة بالزخارف النباتية و الكتابية المطبوعة في شكل أشرطة و المقابض على شكل أذنين. يبدو أن هذه الجرار كانت منتشرة في العديد من مدن المغرب مثل بجاية و قلعة بني حماد و الجزائر و تلمسان و فاس و مراكش

ب-أواني التحضير

- الإسكرفاج أو الإسكلفاج

آنية من الفخار على شكل صحفة مزودة بقاعها بحجارة صغيرة و دقيقة (1) يستعمل لحك الجين و الخبز اليابس. و كانت هذه الآنية موجودة منذ الفترة القديمة (الصورة78-79) . بقي استعمالها في الفترة الإسلامية على ذلك الشكل و يعطينا موقع جميلة الأثري الذي يعود للفترة الرومانية أقدم النماذج التي تعود للفترة الإسلامية، يبدو أن الموقع بقي مستعمرا حتى في الفترة الإسلامية بدليل عثورعلى قٌطع فخارية كثيرة قد تعود للفترة الفاطمية المبكرة و من بين هذه القطع اسكلفاج من الفخار به كتابة كوفية على الجانب و قد تعني إحدى العبارات الدعائية التي كانت تكتب على الأواني مثل الملك أو اليمن (الصورة 80)

جاء ذكرالإسكلفاج أو الإسكرفاج في كتب الطبخ للفترة الإسلامية فذكره كل من مجهول و ابن رزين التجبي :" و الجبن المحكوك بالإسكلفاج"(2)، "ثم تأخذ جبنا يابسا و تقشره مما عليه و تحكه على الإسكرفاج المصنوع حتي يصير غبارا"(3) و يقول في موضع آخر:" و ان أردت أن تأخذ جينا يابسا طيبا و تحكه على الإسكرفاج حتى يصير غبارا "(4)

1- اشكر الانسة شادية خلف الله التي لفتت انتباهي الى شكل الإسكلفاج في مهمة قمنا بها سوية الى متحف جميلة سنة 2010.

2 - مجهول ، نفس المرجع ، ص. 54(اللمتونية)

3- ابن رزين التجبي، فضالة الخوان ...، ص.230

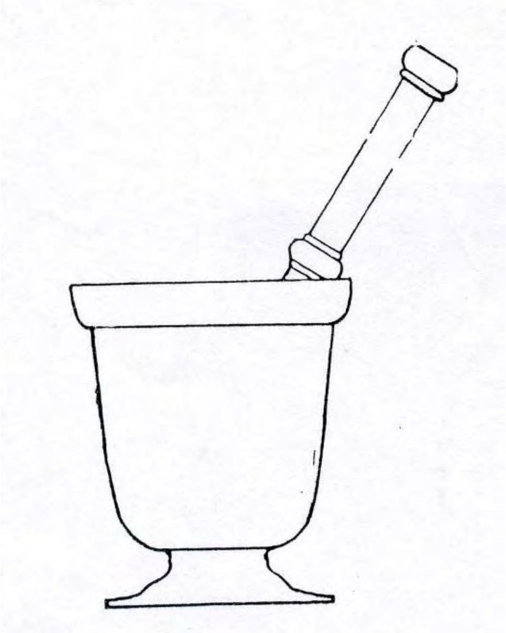
4- نفسه ، ص.176

الصورة78: العصر القديم، جميلة – الجزائر، اسكرفاج من الفخار السجلى، متحف جميلة

الصورة 79 :العصر القديم، نموذج من الإسكرفاج ، المتحف الوطني للآثار القديمة.

الصورة 80 :العصر الإسلامي، جميلة– الجزائر، اسكرفاج من الفخار ، متحف جميلة.

- المهراس:



الشكل 06 : مهراس من النحاس

المهراس و هو من الآلات التي يحتاج اليها سواء في صناعة الطبخ أو الصيدلة . و يصنع من مواد مختلفة منها حجر الرخام الأبيض، أو من عود من خشب الصلب مثل البلوط أو البطم أو الزيتون أو الدردار أو البقص أو العناب. كما يصنع من المعادن مثل البرونز و النحاس. الا أنه عند الإستعمال في الطبخ يجب اختار نوع المهراس، المعد لدق الأشياء، فلا ينبعي دقالمواد الغذائية و الأبازير في النحاس بوجه مثل الملح و الثوم و الكزبرة الرطبة و البصل و الخردل و النعنع و الترنجال و غيرها من الأحباق و البقول . و من الفواكه مثل التفاح و السفرجل والرمان، و اللخم و الشحم و اللوز و الحشو الذي يصنع للكعك و أطعمة الخبز و غير ذلك مما فيه رطوبة أو دسم، و إن دقت في مهراس النحاس (الشكل 10) يجب أن لا يترك فيه حتى لا يتزنجر و يتغيرالخليط المدروس فكتسب كيفية ردية.(1)

- المد

هو مكيال و كان الرسول صلى الله عليه و سلم يقدم به الزكاة جاءت الكثير حول هذا المقدار و لكن يمكن أن نأخذ ما قاله ابن حنبل عن الونشريسي في احدى المسائل :" و يشهد باختلاف الموزونات ما روي عن عبد الله بن عمر و ابن حنبل أنه قال : ذكر لي أبي أنه عبر مد التبي صلى الله عليه و سلم، رطلا و ثلثا في المد قال و لا يبلغ هذا المقدار في التمر ثم قال : و وجدنا أهل المدينة لا يختلف منهن اثنان في أن مد النبي عليه السلام الذي تؤدي به الصدقات ليس أكبر من رطل و ثلث و ليس هذا اختلاف و امنا هو بحسب وزانة المكيل من التمر و البر و الشعير." (2)

1 – مجهول : كتاب الطبيخ، ص.84

2– الونشريسي : المعيار المعرب عن فتاوى علماء افريقية و الأندلس و المغرب، ج1 دار الغرب الإسلامي، ص.400

- **ألفاظ المكاييل و الأمداد**

المد:"و يشهد باختلاف الموزنات ما روي عن عبد الله بن عمر و ابن حنبل أنه قال: ذكر لي أبي أنه عبر مد النبي (صلى الله عليه وسلم) رطلا و ثلثا في المد . قال و لايبلغ هذا المقدار في التمنر ثم قال : و وجدنا أهل المدينة لايختلف منهم اثنان في أن مد النبي عليه السلام الذي تؤدى به الصدقات ليس أكبرمن رطل و نصف و لا أقل من رطل و ربع . و قال بعضعهم رطل وثلث ، وليس هذا اختلاف، و انما هو بحسب ورزانة المكيل من البر والشعير و انتهى."

يستعمل في المطبخ لكيل المواد و استعمالها في التركيبات الغذائية.

الصاع:مقدار الصاع و يقدر بأربع حفنات بكلتا اليدين من القمح أو غير ذلك فهومقدار الصاع الشرعي و يقول ابن جبير:ق كان سوم الحنطة أربعة أصواع ىبدينار مؤمني و هي أوبتان من كيل مصر و جهاتها و الأوبتان قدحان و نصف قدح من الكيل المغربي.(1)

القسط : القسط مكيال و هو نصف صاع و الفرق ستة أقساط. القسطان نصيبان من زيت كان يرزقهما الناس

قادوس : " و القدر الذي لقادوس السميد" (2)

الدرهم : السني و يساوي 42 حبة ، الحبة تساوي 24 خردلة و هي قدر شعيرتين وسطيتين.و يساوي الدرهم 18 قيراط (تساوي 3.6000 جرام)

- **أدوات أخرى**

الغربال: و هو منخل يصنع عادة من الحلفة أو شعر المعزو يحاط باطار من الحلفة او الخشب، و يذكر لنا التجبي اصطلاح غربال حلف فيقول في احدى فقراته"

---

1 - ابن جبير، رحلة ابن جبير، دار القصبة للنشر الجزائر 2001، ص.81

2 - نفسه، ص.81

و تنخل في جفنة نظيفة بغربال الحلفا حتى لا يبقى فيها شئ من الدقيق، فإن اندست عيون الغربال ضرب باليد حتى تفتح و الذي يبقى في الغربال يعاد الى المعجنة".(1)

المغرفة : و هي الملعة تستعمل للتحريك الطبيخ أثناء الطبخ أو الأكل أو لتقديم الأكل و من بين العبارات التي نجدها في كتب الطبخ عن المغرفة ما يلي: " و يقلب بالمغرفة و يعرك"(2)، و "و حرك بالمغرفة مثل العصيدة" و نجد أيضا في تركيبة في عمل هريسة القمح :" و يفرغ في مثرد و يوضع في وسطه وعاء بعسل، و يؤكل بملاعق ير وكفي شاء الله تعالى."(3)

السفود : التجبي :" و ان أردت عمله في التنور فتسفده في سفود من حديد أو من عود و تجعله في التور"(4)

المقراض : من قرض و القرض هو القطع. جاء ذكرلفظ القرض و المقاريض عند المؤلفين، و نذكر منهم المالكي حيث يقول في سيرة "أبو البشر محمد أحمد بن يونس" ما يلي:" كان يسكن بسوسة سنة 331 هـ كان يجتمع مع أهل الضر و يهون عليهم و يذكرهم بالحديث " إن أهل الضر و البلاء اذا عاينوا ثواب الله عز و جل، و هم في الآخرة ودوا لو أعادهم سبحانه الى الدنيا و قرضت بالمقارض.فلقد روي هذا الحديث الترمذي في سننه في أبواب الزهد، و لفظه عن جابر قال، قال رسول الله صلى الله عليه و سلم : يود أهل العافية يوم القيامة حين يعطي أهل البلاء لو أن جلودهم كانت قرضت في الدنيا بالمقاريض.(5) فالمقراض هو سكين حاد يقطع به الحلويات و منه اشتقت حلوة المقروض اسمها.

---

[1] –ابن رزين التجبي :فضالة الخوان...، ص.74

[2] – نفسه، ص.75

[3] – نفسه ، ص 94

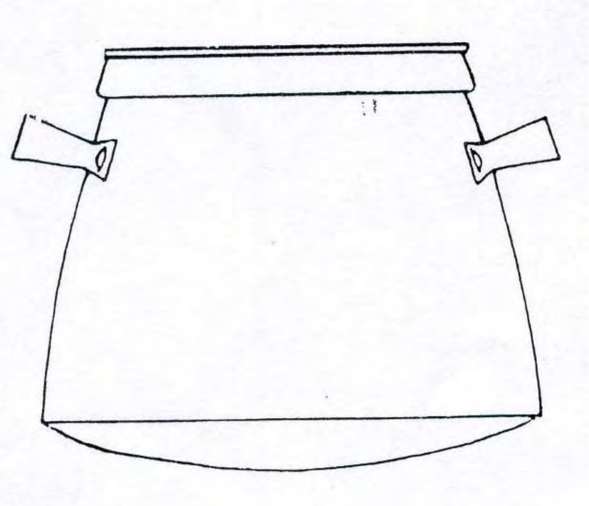
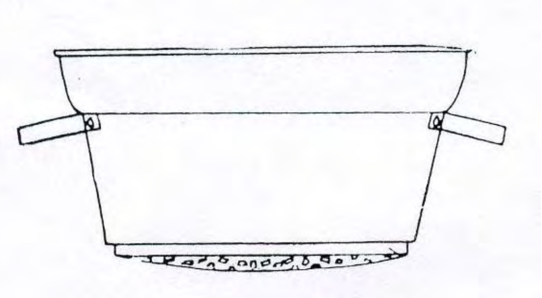
[4] – نفسه ص.134

[5] – نفسه، ص.134

طاحونة اليد : جشيشة ملوكية "يؤخذ من القمح الرزين و ينقى و يطحن في طاحونة اليد..."(1)

ج- أواني الطبخ

-القدر

 قدر	 قدر الكسكسو
 النحاسة	 الكسكاس

الشكل 07 : أنواع القدور المستخدمة في الطبخ و الكسكاس الذي يقوم بوظيفة تبخير الطعام. (من رفع الطالبة)

[1] – مجهول، ص.61(جشيشة ملوكية)

اشتق اسم القدر من قدر (بكسر الدال) فيقول ابن منظوم(1):" و قدر القدر، يقدرها و يقدرها(بضم الدال) طبخها. و اقتدر بمعني قدر(بفتح الدال) مثل طبخ و أطبخ أقدر. و مرق مقدر و قدير أي المطبوخ. و القدير ما يطبخ في القدر. و الأقتدار الطبح فيها. و القدير ما طبخ من اللحم بتوابل. و اقتدروا القوم: طبخوا القوم. و القدار هو الطباخ و قيل الجزار هو الذي يلي جزر الجزور و طبخها."

و القدر آنية من الفخار و يكون ارتفاعها أطول من عرضها بما أنها يطبخ فيها السوائل أي المرق. (الشكل07)

أما في في معجم بوسي (Baussier) : فإن القدر تصنع عادة من الفخار و نجد كلمة أخرى مشتقة هي القدورة وطاس من الفخار يستعمل للشرب و لوضع الزبدة كما يمكن أن يكون قدر.(2)

و للقدر أحجام عدة كما يتبن من قول ابن سيار الذي يؤكد على ثلاثة أنواع و هي (3): قدر كبيرة و قدر متوسطة و قدر صغيرة . و جاء في كتب الطبيخ عبارات مثل : "ثم يوضع في قدر كبيرة "(4) أما بن رزين التجبي فإننا نجده يستعمل :"تجعل في قدر كبيرة" أو "فتوضع في قدر كبيرة" . و يكون للقدر غطاءا فيقول دائما ابن رزين :"وضعت في قدر فخار جديدة و غطيت و في غطائها ثقب يسيرة تخرج منها أبخرتها".(5)

1–ابن منظور: *لسان العرب*، انظر قدر

2-Beaussier, M., Dictionnaire pratique Arabe – Français, **co**ntenant tous les mots employés dans l’arabe parlé en Algérie et en Tunisie ainsi que dans le style épistolaire. Les pièces usuelles et les actes judiciaires. Voire kidr

3-Nawal Nasrallah: Annals of the caliph’s kitchens; Ibn sayyar al warraq‘s thenth centry Baghdadi cookbook, English translation with introduction and glossary. Koniklijike Brill NV, the Nederland, 2007 pp80-90.

4– ا بن زهر : *كتاب الأغدية* ، ص.99

5– نفسه ، ص.102

كما نجد أيضا عبارات أخرى مثل: "تجعل في قدر ...و يرد عليها الغطاء"(1)، أو:" و يكب على القدر غطاء موصول و يدخل الفرن"(2) كما ذكره بن زهر صراحة في احدى فقراته:" و كذلك يجب أن يحذر في القدر عند الطبخ إذا غطيت أن يكون لأغطيتها أثقاب فيها"(3) (الصورة 81)

و من بين الكلمات التي ذكرها مجهول و التي ترفق كلمة القدر:" يجعل في قدر– و يقطع (اللحم) في قدر– و يؤخذ قدر نظيفة فتجعل في أسفله ...،أو "فتجعل في قدر و تغمر بالماء– و تصفف(الدجاجة) في وسط القدر– و توضع في القدر. يطبخ بالقدر فوق نار قد تكون نار المستوقد أو الكانون أو في الفرن فنجد عند مجهول :"...فان أرسلت إلى الفرن و لم تطبخ في الدار فحسن و إن طبخت في الدار بعدما يكمل نضجها تملا شقف من جمر متاجج و يرفع على فم القدر ليحمر ما فيها، ليعتد الحشو في القدر و يطير و يبعث به إلى الفرن حتى ينضج.

---

[1] – مجهول ، كتاب الطبيخ، ص . (جاء هذا في عنوان دجاجة مشوية في القدر في الدار)

[2] – نفسه ، ص . (دجاجة تسمى المدهونة)

[3] – ابن زهر، المرجع السابق، ص. 107

الصورة81::سطيف الجزائر العصر الفاطمي؟ تمثل جزءا من غطاء قدر مثقب، لمتحف الآثارالوطني لسطيف.

تصنع القدر من الفخار أو الحديد و لكن في هذه الحالة يجب أن يتم قصدرتها أي تغطيتها بطبقة من القصديرحي لا يدخل في الأغذية أكسدة، و يتم ذلك مع جميع المعادن فنجد عند ابن رزين التجبي:"قدر من نحاس مقصدر".

و اذا كانت القدر مصنوعة من الفخار ينصح ينصح المؤلفون عند الطبخ أن يتخذ الطباخ قدرا جديدة فيقول مجهول " و مما ينبغي منه أن يتحفظ منه أيضا الطبخ الدائم في قدر واحدة، لا سيما ان كان غير مزجج و منظف، فإن الكثير من الخدمة لا يغسلون القدر عند الفراغ من الطبخ و يكفونه على الأرض و هو حار و قد يوافق في تلك البقعة عفنا .... و قد أمر بعضهم أن تعد له قدور على عدد أيام السنة يطبخ له في قدر جديدة كل يوم, و من لم يمكنه ذلك أمر خادمه أن ينظف كل ليلة القدر بالماء السخن و النخالة."(1). هذا من جانب و من جانب آخر هناك بعض التركيبات

1− مجهول : كتاب الطبيخ، ص,84

الغذائية تعتمد على كسر القدر بعد الطبخ مثل تركيبة يطلق عليها رأس ميمون، فيقول المؤلف مجهول:"ثم تؤخذ قدر جيدة مزججة مجوفة ذات عنق فيجري بداخلها سمن و زيت ثم تملأبالعجين الى العنق ...و تكسر القدر برفق قليلا قليلا حتى يبقى العجين قطعة واحدة..."(1) و لعل هذا ما يساعدنا في معرفة سبب تواجد الشقف الفخارية في المواقع الأثرية. كما يبينه لنا موقع أثري لمنزل مرسية باسبانيا حيث عثر في بئر ما ملئت به قاعات العرض للمتاحف الإسبانية.

تنوعت القدور في الحجم كما تنوعت في تقنية الإستعمال، حيث أعطت لنا طريقة الطبخ بالبخار نوعا جديا من القدور التي يكون فيها قاع القدر يحتوي على ثقوب و أطلق عليها اصطلاح قدر الكسكسو و توضع هذه القدر فوق قدر أخري تكون فوق النار و يربط بينها بقطعة عجين حتى لا يتسرب البخار من الجوانب ونجد ذكرا له عند مجهول في احدى التركيبات :" أخذ من البصل مقطعا و جعل في قدر الكسكسو المثقوب و جعل على قدر اللحم وطبع عليه بالعجين و طبع أعلاه بغطاء و يترك يقطر ماء البصل في قدر اللحم"(2)

لم يقتصر الطبخ بالبخار على قدر الكسكسو فحسب بل كانت أيضا توضع على فم القدر قديرات صغيرة أو طواجين مزججة صغيرة تستعمل في تسخين الماء أو مواد اخرى لأضافتها فيما بعد للطبيخ و يذكر ذلك ابن رزين التجبي ذلك فيقول:" ثم يؤخذ طاجن صغير من فخار مزجج و يجعل فيه خل طيب و يضع فيه من الإهليج المجلوب من بلاد الروم المسمى بعين البقر.(3) و يقول أيضا :" و يوضع الطاجن على فم القدر ليسخن الخل و يرطب الزبيب و العين و يذاق..."(4)

---

1 – ابن رزين التجبي ،المرجع السابق، ص.77

2 – مجهول ،ص. 51

3 – المعروف عندنا بالعين أو البرقوق المجفف

4 – ابن رزين التجبي، المرجع السابق ، ص. 98

كما كانت القديرة تجعل على فم القدر:"و تحمل القدر على النار و يوضع على فيها قديرة صغيرة بماء عذب لتسخن ببحار القدر."(1)

أما عن القديرة فهي صغبرة في الحجم و تستعمل للطبخ أو لتسخين الماء ليصب في القدرة الكبيرة المعدة للطبخ . فلقد ورد هذا كثيرا عند التجبي فيقول:" توضع القدر على النار و فوقها قديرة صغيرة بها ماء ساخن ليسكب في القدر الأول."و يقول في موضع آخر :" يحمل القدر على النار و يجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب ليسخن بالبخار.(2) كما كانت القديرة تستعمل لطبيخ شخص واحد فيقول بن مؤنس" "و جعل القديرة على النار".(3)

ألفاظ القدور و مشتقاتها:

ومن الألفاظ التي تنسب الى عائلة القدور نجد :

البرمة : و هي قدر كبيرة مصنوعة من حجر البرام و منها البرمة و الجمع برام و برام (بكسر الباء و ضمها) و في حديث بربرة : رأى برمة تفور، و يقول أيضا: البرمة هي القدر مطلقا وهي في الأصل المتخذة من الحجر المعروف بالحجاز و اليمن(4). ثم شاع هذا الاسم على القدر الكبيرة حتى و لو لم تتخذ من حجر البرام. يقول مجهول في صفة المعبك:"يؤخذ كبش سمين فتي جذا يقطع بجمه قطعا كبيرا و يجعل في البرمة"(5) مما يوحي لنا الحجم الكبير. كما كانت البرمة تتخذ من النحاسفيقول مجهول دائما في هذا الموضوع :" يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار و يجعل في قدر ويصب عليه من اللبن الحليب الطري حين حلبه و يجعل

1- ابن رزين التجبي : نفسه، ص. 103

2 – نفسه، انظر تركيبة النعنعية

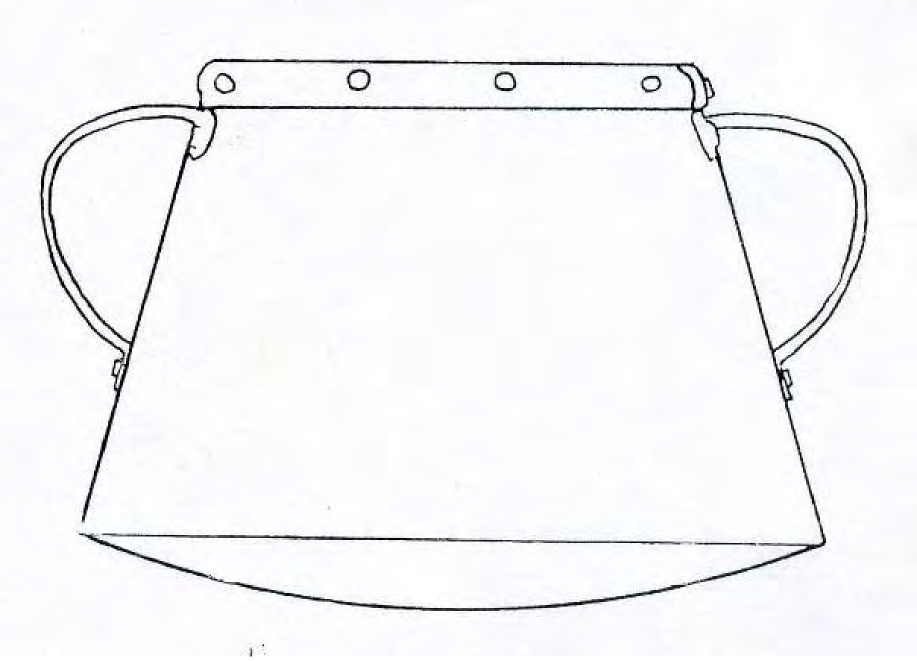
3 – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد): رياض النفوس في طبقات علماء القيروان و افريقية و زهادهم و نساكهم و أوصافهم ج 1ص. 332

4 –ابن منظور: *لسان العرب...* ، مج. 1

5 – مجهول: المرجع السابق، ص.54

ذلك القدر في برمة نحاس فيها من الماء قدر نصفها أو أكثر قليلا وتجعل البرمة على نار و القدر بالأرز و اللبن فيها..." (1) يوحي هذا النص إلى أن البرمة أيضا أنها كانت كبيرة الحجم بحيث كانت تسع لضم قدرا آخرا كما يوحي الى أن الطبخ بالماء المغلي (2) كانت معروفة في تلك الفترة قبل ظهور بيار و ماري كوري.

القازان: و هو القدر الكبير مصنوع من النحاس ظهر في العهد العثماني.و كان موجودا قبل هذا العصر الا أننا نجد اصطلاحا آخرا فيقول ابن رزين التجبي:"يؤخذ الخروف ...و يجعل في ابريم كبير من فخار أو حديد"(3) و هو لفظ عثماني ظهر مع الأتراك العثمانيين بالجزائر.



الشكل 08 : قازان من البرونز(عن عياشي)

---

[1]– مجهول : نفسه، ص. 58 (صنعة الأرز المطبوخ)

[2] – بما هو معروف حمام ماري (bain Marie)

[3] – ابن رزين التجبي : فضالة الخوان...، ص.130

فالقازان كلمة تركية جمع قوازن(1) و نجدها في المعجم و تعني القدر الكبير(2) (الشكل 08) أو البرمة . وقد تتخذ أحجاما مختلفة و يطلق عليها قويزن (جمع قويزنات) (3). كما تدل على نظام العسكر لأن العسكر العثماني اتخذه رمزا له. و هناك مثل عثماني يبين مدى أهمية القازان فيقول مايلي:" آل قزانى حلت قزانى قزاني قزان و يكون معني هذا القول كما يلي:" اشتري القزان و بع القزان و اربح القزان بمعنر أن القزان هو صفقة رابحة بحيث يبقى دائما (4) و ظهرت صناعة القدور النحاسة أو الحديدة الكبرى في أوروبا و تطورت تطورا كبيرا ثم اتخذها الأتراك و اقتصرت بالثكنات حيث يتم إطعام أعداد كبير ة من الأشخاص ,ثم اتخذه العساكر رمزا لهم . و كان قلب القازان في المطبخ يعني التمرد على الحاكم. ينسب إلى الحاج بقطاش القازان الملقب و أصبح يعرف ب"القزان الشريف"أو" قازانى شريف" باللغة العثمانية، فكانت تقام اجتماعات هامة حول القازان الشريف. و قلب هذا القازان أيام التمرد يعني رفض أكل السلطان و الخروج عن طاعته.(5)

يصنع القازان من الحديد و يقصدر حتى يكون طبخ الطعام فيه صحي. وكان يخص استعماله في الثكنات حيث يتعلق الامر باطعام عدد كبير من الناس. و بعد انتشاره في الثكنات و القصور، إتخذته العائلات في المدن الكبرى، فالمعروف أنه في البيوت العادية كانت تقام الولائم و المناسبات الأخرى. و تحرص القصور و الثكنات و البيوت دائما على قصدرة القازان و لو مرة كل عام, و تشير بعض

1-Beaussier,M. : *Dictionnaire pratique Arabe* – Français – (*Voire* Kazan)

2- Dictionnaire turc- français,à l'usage des agents diplomatiques et consulaires, des commerçants, des navigateurs,et autres voyageurs dans le levant , Pais M DCCC XXXVII p p.418

3- Beaussier,M. : op.cit– (Voire kuizan)

4-Dictionnaire turc- français, op.cit, (voire Kazan)

5- Halil .Inalcik ," Matbakh", in E.I. P.800.

الكتابات الوقفية إلى ضرورة قصدرة هذه القازنات حتى لا تفسد الأطعمة بالتفاعلات النحاس أو البرونز. و تشير بعض النصوص التاريخية عن مدى الحرص
الشديد على هذه العملية و نذكر على سبيل المثال وصية السيدة دومة بنت محمد التي حبست (أوقفت) قازاناتها المصنوعة من النحاس لصالح ضريح سيدي عبد الرحمان الثعالبي ، لاستعمالها سواء للطهي أو غيره . و تقصدر هذه القازانات من مدخول دكان كانت تملكه(1). كما يذكر نص آخر يخص طباخ ثكنة يالي أو الدروج يوصي فيه بما يلي يلي " ما شاء الله" سنة 1199 // صاحب الخير دار سلطانده عشجى ثاني على بن سليمان قبرزلي// باشا قبوسى قربنده دكاني بابوجي اوده سنه وقف// و كراسي ايله اوده ده اولان قزاني باقرلري مرمات و قلاييلاتمق اوزره شرط ايتمكله بو محله قيد اولندي//
ختم سليمان – ماشا الله . و تكون ترجمته كا يلي :" سنة 1199 هـ ، صاحب الخيرات السيد علي بن سليمان القبرصي، الطباخ الثاني في قصر السلطان أوقف داره الواقعة قرب دكان البابوج الواقعة بجوار قصر السلطان أما عن أواشرط أن يخصص أجرها في قصدرة القازانات الخاصة بالغرفة، تم تقييد(هذا النص) في هذا المحل.(2) و في كل سنة و عند قروب عيد المولد النبوي تجمع كل الأواني المعدنية الخاصة بالقصر و ثكنة القصبة و بيت الأغا مثل الطباسى و السنيات و المراجل و الكوانين، و تسلم إلى وكيل الخراج و الذي يسلمها بدوره إلى آمين القزادرية لتنظيفها و إصلاحها . و بعد الانتهاء من العمل تسلم هذه الأواني مقابل

---

[1] -Devloux, A. : les édifices religieux d'Alger, p.42

[2] – النص موجود في المتحف الوطني للآثار القديمة و سبق الإشارة له في الصفحة 93 من هذا البحث.(انظر الدليل 109)

مبالغ مالية التي توزع على العمال. فالباشا يدفع مقابلها 22سيمة و نفس القيمة تدفع مقابل أواني ثكنة القصبة و بيت الأغا.(1)

القديرة :قدر صغيرة جدا ، كان المرابطون في الأربطة الدينية يستعملونها فيقول المالكي عن المرابطين في تونس :" فإذا طبخ المرابطون قديراتهم و صلوا المغرب..."، (2)

نحاسة : قدر من النحاس الأحمر على شكل مخروط محدب بمقبضين. يوضع فوقها الكسكاس. و هي القدر و الكسكاس المعروفة و المصنوعة من الفخارمعروفة في تونس و هي تعادل القازان في الجزائر.

الكسكاس : كان على شكل قدر تتوز ثقب على طرول مساحة قعرها و أصبح على شكل نصف داري قعره مثقوب. (وجعل في قدر الكسكسو المثقوب و جعل على قدر اللحم و طبخ) (3)

قدر الفول: و هي ضيقة من أسفلها و بدن واسع ، و يذكرها ابن رزين و يصفها كما يلي:" قدر ضيقة القعر و واسعة الفوهة، و هي تشبه القدر التي يباع فيها الفول بمصر." و كانت موجودة في دول المغرب في الفترة الإسلامية.

الفرطون : و هو أنية تشبه القدر يكون فيها الفم واسعا و ترتكز على قاعدة ضيقة فيقول (4) :" يؤخذ الآنية المسماة الفرطون و هي شكل كامل كبير واسع الفم و قعره ضيق يجعل على نار لينة و يجعل فيه زيت فإذا غلا يضرب البيض في صحفه بخل وزعفران و قرفة قدر الحاجة و يضاف إلى ذلك من بضع اللوز المخلل المطبوخ و يصب الجميع عليه فإذا عقد تديره بسكين بين الفرطون و اللحم و البيض حتى يتهرا

1 -A. De voulx A., Tachrifat Recueil de notes historique sur l’administration de la régence d’Alger, p.49

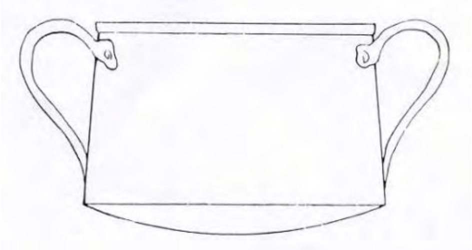
2 – المالكي(أبو بكر عبد الله بن محمد): المرجع السابق، ص.320

3 – مجهول ، كتاب الطبيخ، ص. 51

4 – نفسه، انظر صفة الفرطون.

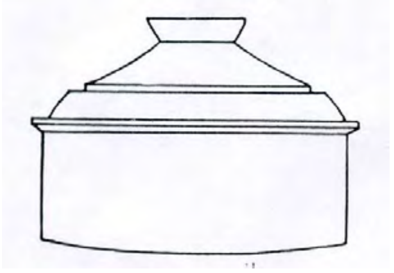
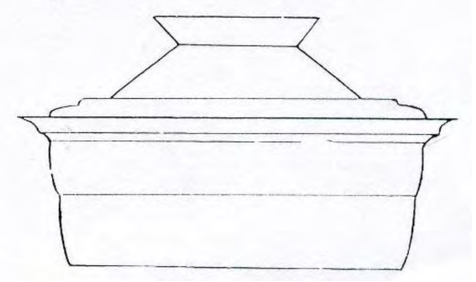
و ينحاز منه و يفطر في موضع السكين زيتا كيلا يلتصق بالإناء و يكون ذلك برفق ليبقى شكله محفوظا ثم يكبه في صحفة صحيحا فيأتي كأنه رأس ميمون بالحقيقة." (1) و يزيد التجبي وصفا أخرا على هذه الآنية فيقول :" ثم تؤخذ الأواني المصنوعة لطبخه من الفخار المزجج و هي ضيقة القاع واسعة الفم و تجعل على النار..."(2)

- الطنجير

 طنجيرمن الفخار(الأندلس)	 طنجيرمن الفخار(الأندلس)
 طنجيرمن النحاس	 غطاء طنجير من الفخار

1 – التجبي ، فضالة الخوان...، ص. 127

2– نفسه، ص. 127

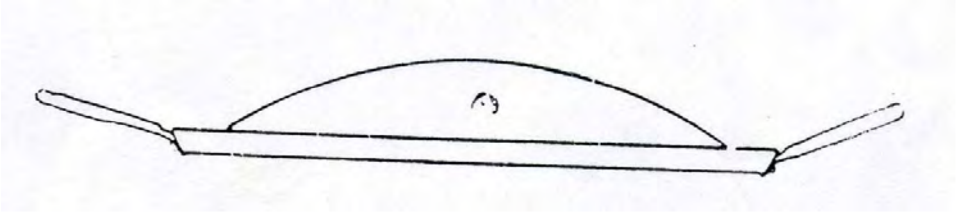
 طنجيرمن النحاس بغطاء(تونس)	 طنجيرمن النحاس بغطاء(تونس)

الشكل 09: مجموعة من الطناجير الفخارية و النحاسية مع غطاء من الفخار(من رفع الطالبة)

و هو عبارة عن قدر منخفضة أسطوانية الشكل (الشكل 09). يطبخ فيها عادة التركيبات التي يوضع فيها العسل أو السكر فيقول المؤلف التجبي "يؤخذ العسل ... و يوضع ذلك في طنجير على نار معتدلة"(1) و يقول في تركيبة أخرى "ثم يوضع شهد طيب على نار في طنجير من نحاس مقصدر" (2) و يقول المؤلف مجهول :"يؤخذ من العسل المصفى و يجعل على نار معتدلة في طنجير نظيف"(3) و "ثم يحل بالماء في طنجير على نار لينة"

كان الطنجير عادة يصنع من النحاس و يقصدر و يطبخ فيه خاصة الطبخات الحلوة المصنوعة من السكر, كما كان الطنجير يصنع من الفخار و كان يدخل الى الفرن لتحمير الطبخ.

- **الطاجن :**



الشكل 10: مري من المعدن

---

[1] – التجبي ، فضالة الخوان...، ص. 127

[2] – نفسه، ص. 127

[3] مجهول، المرجع السابق ص. 45

الصورة82: العصر الفاطمي أو الحمادي، شقفات من طاجن فخاري (الظهرو الوجه) خاص بطبخ القطايف ، الظهر به ثقب غير نافذة الفترة الفاطمية أو الحمادية، متحف سطيف.

يقصد به ثلاث معاني، و هي :

أولا الطاجن الذي يطبخ فيه الخبز و هو مفرطح قليل العمق يصنع من الفخار و يشكل باليد و كثيرا ما يكون من صناعة النساء. و يوضع فوق النار يستعمل لطهي الخبز. يرجع الرحالة شاو في كتابه أن أصل كلمة الطاجن مأخوذة من كلمة

tagynon (1) الإغريقية كما استعان به dozy أما في لسان العرب فنجد أنها اشتقت من لسان الفرس ، فيقول:" و مما دخل في كلام العرب : الطست و التنور و الطاجن، و هي فارسية كلها.(2) بينما لا يرد ذكر هذه التسمية في كتب الطبخ المشرقية مما يجعلنا نرجح أنها ظهرت بالمغرب و أنها مشتقة من الكلمة الإغريقية مثل ما ذكره شاو و أنها جاءت عن طريق التواجد الروماني في شمال افريقيا.

و هناك عدة مصطلحات يمكن أن توحي إلى الطاجن أو تلعب نفس الدور منها الملة و المرآة و المقلاة و الطابق . يذكر ابن زهر الملة فيقول :"و أفضل ما يستعمل من الحوت أن يسلق بالماء الحار ثم يوضع في قدر كبيرة أو في ملة من فخار أو حنتم"(3)

كما نجد مقلاة كنافة (4) و هي ما يعادل المرآة الهندية تصنع من الحديد و تدخل هذه الآنية في عائلة الطاجين و يقول مجهول:"تحمى مرآة هندية على نار فحم "(5). و يذكر التجبي في عمل الكنافة "ثم توضع المرآة المستعملة لها على نار فحم"(6) و يضيف في موضع آخر"مقلاة مقصدرة"(7) كما يوجد طاجن من الفخار خاص بالقطايف فيقول:" يؤخذ الطاجن المعد لعملها و هو مثقب بقاعه أثقابا غير نافذة"(8)

---

[1]-Shaw, T., *Voyage* …..p.416.

[2]– ابن منظور ، *لسان العرب*، حرف الطاء، ص.596

[3] – ابن زهر، *كتاب الأغذية*، ص. 99

[4] – ابن رزين التجبي ، *فضالة الخوان*…، ص.69 . و يشير المحقق لهذا الكتاب بن شقرون أنه لم يتعرف على الكنافة و المقلاة المذكورة في حين نجد مجهول يذكرها بشرح أخر و يعطي مصطلح أخر.

[5] – مجهول ، *كتاب الطبيخ*، ص.62 (صفة عمل الجوذابة)

[6] –نفسه ،ص.70

[7] – مجهول ، *كتاب الطبيخ*،،ص.70

[8] – نفسه ، ورقة. 71

و من الأسماء أيضا **الطابق** : يقول مجهول "يؤخذ من الدرمك أو السميد و يحل ويعجن ...و يصنع منه رغفا تطبخ في الطابق و لاتترك كثيرا"(1)(الصورة 82)

ثانيا يعني الطاجن آنية عميقة يستعمل لطبخ التركيبات الغذائية إما على نار المستوقد أو الكانون أو في الفرن. و قد يطلق عليه أسماء أخرى تدل على صفاته فمجهول نجد في كتابه عبارة مقلاة حنتم توحي إلى الطاجن و نجد الطابق(2) فمن خلال المصادر المذكورة نجده عند ابن رزين التجبي و مجهول و من العبارات التي نستخرجها من نصوصهم: و تعمل في طاجن فتاتي غاية"(3)

و"ثم يؤخذ طاجن من حنتم يكون عميقا مجوفا و يجعل في قعره رغيف"(4)

و يكون الطاجن من فخار غير مزجج و واسع " يقول التجبي:" يوضع على نار طاجن من فخار غير مزجج "(5) و كثيرا ما استعمل للطاجن غطاء، و تبين لنا طواجين اليوم أغطية على شكل مخروط و هناك فقرات عند بن رزين التجبي توحي لنا كيف ظهرت هذه الفكرة عن طبق شكل من مهراس من الخشب الذي كان يلقى على الطاجن حيث يقول في احدى التركيبات:" ... و اجعلها في طاجن و ادهنها بالمري و الزيت و اغسل المهراس الذي دق فيه لحم الدجاجة و يلقى عليها و يحك عليها قليل صعتر و سر بها الى الفرن حتى تحمر جوانبها." (6) و يقول في تركيبة أخرى أن الطاجن ألقي علية صحفة كغطاء في تركيبة لون آخر يسمى بالمروج

---

[1] – مجهول ، *كتاب الطبيخ* ، ورقة 65(رفيس طيب ملوكي)

[2] – نفسه ، ورقة 65– 66 (في صفتي : المركبة (تصنع بقطر قسنطينة) و في الرفيس الملوكي)

[3] – نفسه، (في صنعة المعفرة)

[4] – نفسه ، (صفة قرصة تصنع بالشحم)

[5] – نفسه ورقة.78

6 – ابن رزين التجبي: نفس المرجع، ص, 197

:" ...فإذا اشتد غليانه فتجعل فيه الحوت و تغطي الطاجن بصحفة و تتركه حتى ينضج و يكون ذلك مسرعا..."(1) أو يغطي بغضار فنجد في تركيبة قرصة تصنع بالشحم ما يلي :" ثم تركب مقلاة حنتم على النار قوية و كب عليها أيضا غضار حتى تنضج."(2) كان الطجن يستعمل للطبخ فقط ثم أصبح يقدم فيه الأكل و نرجح ذلك إلى أن بعض التركيبات التي كانت تطبخ فيه يتم تحميرها في الفرن مما أكسب الطاجن وظيفة التقديم. ظهرت فكرة تغطية الطاجن بالمهراس أو الصحفة أو بطاجن من طين غير مزجج عندما انعدم وجود الفرن في البيت و ما يؤكد ذلك هذه العبارة:" و إن أردت عمله في الدار فتأخذ طاجنا من تراب دون مزجج و تجعله على فم الطاجن."(3). توحي لنا هذه الفقرات على كيفية ظهور الطاجن المغربي بغطاءه المخروطي الشكل المنتشر حاليا في جميع أقطار العالم.

ثالثا كانت التركيبات الغذائية المطبوخة في الطاجن تحمل اسم الآنية و هي الطاجين ذات النطق المحلي و يضاف لها اسم التركيبة مثل طاجين الحوت و طاجين الزيتون و غيرهما من التركيبات .

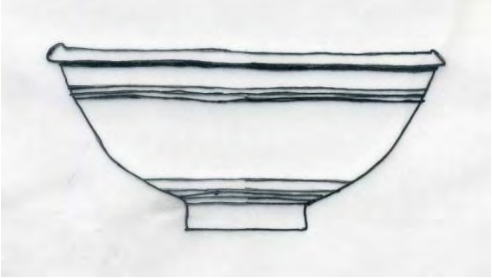
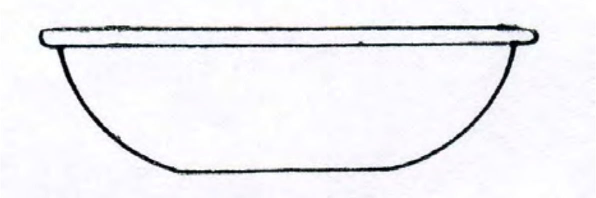
– **المقلاة** : و المقلاة و المقلى: الذي يقلاى عليه، و هما مقليان (كسر الميم)، و الجمع مقالي. و القلية من الطعام، و الجمع قلايا، (لسان العرب، المجلد الخامس), و هي تصنع من المعدن أو الحنتم. ذكرها مجهول في صفة المشهدة "ثم تركب مقلاة نتم على نار قوية أو مقلاة حديد على نار معتدلة"(4) و هذه المقلاة يعطيها اسم طاجن فيما بعد فيقول في نفس التركيبة" و تقلب في الطاجن ... ثم تدار في الطاجن "(5) يقصد به المقلاة . و يضيف ابن زهر في ذكر الحوت :"ثم توضع على

1 – نفسه، ص. 198
2 – نفسه ، أنظر صفة المشهدة
3 – نفسه ،ص.197
4 – مجهول، المرجع السابق، ورقة. 65
5 – نفسه، ورقة. 65

النار مقلاة من نحاس أو حديد مقصدرة نظيفة"(1) و يقول في موضع آخر:"ثم تأخذ مقلاة من فخار أو من حديد و تجعل فيها زيتا."(2)

د- أواني التقديم

- **الصحفة** :

 صحفة من الأندلس	 صحفة من الأندلس
 صحفة من الأندلس	 مثرد من تونس

الشكل 11 : نماذج من الصحاف و المثارد(من رفع الطالبة)

جاء في لسان العرب أن "الصحْفة: كالقصعة، وقال ابن سيده: شبه قصعة مسلنطحة عريضة وهي تشبع الخمسة ونحوهم، والجمع صحاف(3). وفي التنزيل: يطاف عليهم

[1] – ابن رزين التجبي، نفس المرجع، ص.80

[2]– نفسه، ص.132

[3]– سورة الزخرف ، الآية 71

بصحاف من ذهب"(1). "والصُّحَيْفة: أقل منها، وهي تشبع الرجل، وكأنه مصغر لا مكبر له. و اذا كانت الصحفة تشبع الخمسة ونحوهم، فيتضح من خلال هذا التعريف انها كِبرة الحجم لحد أن ما تحتويه من طعام يشبع الخمسة ونحوهم والصغير منها (الصحيفة) تسد جوع الرجل الواحد. وتُصنع من مواد مختلفة من الفخار و الغضار وهو نوع معين من الفخاركما كانت تنحت من الخشب و تصنع أحيانا من الفضة. إن وورود ذكرها في القرآن الكريم والسنة النبوية الشريفة لهو دلالة ساطعة وثابتة على معرفة العرب في جاهليتهم وإسلامهم لهذه الآنية واستعمالهم لها. بعد انتشار الإسلام في العالم في المشرق و المغرب استمر استعمال هذا الإسم على مر السنين.(2).(الشكل 13)

الجفنة :

الجفنة وردت صيغة الجمع للفظة الجفنة (جِفَان) في القرآن الكريم مشبهة حجمها بالجابية (الحوض) في فضل الله تعالى على عبده ورسوله سليمان (عليه الصلاة والسلام)، في قوله تعالي:

والجفنة الغراء من الصفات الرفيعة والمحمودة عند العرب في جاهليتهم وإسلامهم، ويقصد بها السيد المِطعام لأنه يضع الجفنة ويطعم الناس فيها فسمي باسمها. والغراء، أي البيضاء، كناية عن الجفنة المملوءة باللحم والشحم والدهن(3).كما ورد أنه كانت للرسول صلى الله عليه و سلم جفنة بأربع حلق(4).

[1]– سورة سبأ، أية 13

2– الثنيان (محمد بن عبدالرحمن راشد):ألفاظ الآنية الخشبية في الحضارة العربية الإسلامية (دراسة تحليلية للمجال الدلالي التأصيلي مستمدة من معجم "لسان العرب" لابن منظور)،مجلة جامعة الملك سعود،م 17، الآداب (2). الرياض 1425هـ/2005م. ص ص 490-491

3- الثنيان(محمد بن عبدالرحمن راشد):المرجع السابق، ص 491.

و كانت الجفنة من الأواني الخشبية الشائع استخدامها في المجتمع الإسلامي مشرقه و مغربه.(1)

القدح :

أن القدح في الأصل من آنية الشرب، وكان يستخدم للماء والنبيذ واللبن وغير ذلك من المواد السائلة. وشاع استخدامه في العهد النبوي ودخل في وظائف أخرى مثل عملية الكيل

وتتفرد بعض المصادر اللغوية بذكر أن القدح، بجانب صناعته من الخشب،كان يعمل من الزجاج، وبَيَّن المصدر ذاته أن حجمه يُروي الرجلين والثلاثة(2). و عُرفت هذه الأقداح المصنوعة من القوارير أو الزجاج والأقداح المفضضة عند بعض المترفين في العهد الأموي، بينما اعتاد الزهاد والفقراء من المسلمين على اتخاذ الأقداح الخشبية(3).

[1] – الثنيان(محمد بن عبدالرحمن راشد):المرجع السابق ، ص.481

2- نفسه ، ص. 482

3- نفسه ، ص. 467

وبناءً على ما تقدم، عملت من مواد أولية مختلفة وخضع هذا الاختلاف في الصناعة للحالة الاقتصادية ولمدى زهد المجتمع وترفه آنذاك؛ كما تم اتخاذه لعدد من الوظائف المعيشية إذ لم يكن محدداً في استخدامه اليومي.(1)

ألفاظ أواني التقديم الخاصة بالصحاف و الأطباق:

غضار: صحفة عميقة مصنوعة الفخار المشكل من الطين الخضراء و مطلي بالطلاء المزجج.

صحن : من الفخار أو النحاس و هو على نوعين صحن مفرطح و هو قليل العمق و صحن عميق و هو مجوف.

دلاعة: تشبه السقالة و هي عبارة عن صحن عميق تستعمل في المناسبات الكبرى.

المثرد : يتكون من جزأين قدح و رجل.يقدم فيه الكسكسو أو الشخشوخة. و المثرد لفظ مولد يقال بكسر الراء و فتحها و ميمه مفتوحة . و قد ثرد يثرد و يثرد فعلى الكسر يقال و لكل الضم يقال بالفتح. لا يبدو أن الأندلسيين قد عرفوه و انما هو معروف عند أهل المغرب(تونس – الجزائر) و هو من أندر أسماء الأواني التي نجدها.(2)

باقية : صحفة من الخشب أو الفخار. اتخذها البربر و أطلقوا عليها "تبقيت". و كان هذا المصطلح مستعمل منذ القرن 4هـ/ 10 م.:"فأخذنا الحوت و قليناه و جعلناه في بواقي" (3)

1- نفسه ، ص.452

2-Colin ,G.S. , « Un document nouveau sur l'arabe dialectal d'occident auXII eme 18 siécle » in *Hesperis,*T.XII année 1931,p9

3 – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد): نفس المرجع،ص. 394 (سيرة الحسن بن نصر)

الطيفور : طيافر و طيافير صحن عميق (1)، كان متداولا في الأندلس و جمعه طوافير و يعني أيضا المايدة المستديرة أو الصحن العميق (2). فالطيفور كلمة تبناها الاندلسيين عن الكلمة الرومانية القديمة التي مصدرها مأخوذ عن الكلمة اللاتينية tafula المستوحاة من كلمةtabula (3) كما كان متداولا في العدوة في القرن 4 هـ/10م فيقول فإذا بثلاثة من الخدم على رؤوسهم طيافير مغطاة (4) كما أن للطيفور نفس معنى الطبق (5) إن أطباق المثرد و الطيفور لهما معنى واحد ففي تركيبة المجبنة يقول التجبي:" ثم ينقلها إلى مثرد و يسقيها ... و من أدرادها ساذجة من غير سقي على اختيار الأندلسيين فليضعها في طيفور و يذر عليها قرفة"(6) كما أن للطابق نفس المعنى.

الطبق :نفس معنى الطيفور و ينطق الطابق.

كروانة: (تونس) آنية من النحاس الأحمر بغطاء ،اسطوانية الشكل و عريضة، **تستعمل** عند فتل الكسكسو.

1- Dozy, Op.cit

2- Ricard,P : « Sucreries marocaine « in *Hesperis,* 1927 p. 88

3- Colin,G..S, »Notes de dialectologie arabe , Etymologie Maghrebine II » in *Hésperis*, année 1927.p.75, n°62.

4 – المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد):: نفس المرجع،ص. 394 (سيرة الحسن بن نصر)

5– ابن رزين التجبي ، فضالة الخوان ، ص ص. 82–83

6– نفسه، ص ص. 82–83

- السكرية :

الشكل 12: سكرية من النحاس(من رفع الطالبة)

الصورة 83: الجزائر، القرن 19، تبين دكان يبيع الأواني عن(Lessor and Wyld) (تفاصيل من الصورة الموجودة في صفحة 122 من هذا البحث)

السكرية من اللغة التركية و مأخوذة من سكر sukré وسكرّ (الشدة على الراء) sukerré و تعني الصحن او صحفة من الفخار(1) و هي مأخوذة من اللغة الفارسية و تتكون من كلمة سكر و تعني الصحفة. كانت مصنوعة من الخزف و هي عميقة و زودت بغطاء و لما انتشرت صناعة النحاس في العصر العثماني أصبحت تصنع من النحاس ويقدم فيها المخللات و العسل و المربيات و الحلويات المصنوعة من اللوز و الحلويات المعروفة بالسكرية(2) ومأكولات أخرى كثيرة (الشكل 12 و الصورة 83). يذكر الرحالة شاو الذي زار عدد من بلدان المغرب ما يلي : يتناول الأتراك و الموريسكيون إضافة إلى الأطباق المسلوقة و المطبوخة عددا كبيرا من الأطباق مملوءة باللوز و التمور و المربيات و المواد اللبنية و آلاف الأشياء الأخرى متشابهة و أجده من الملل علي أن أذكرها كلها . رأيتهم أحيانا في حفلاتهم يقدمون أكثر من 200 وجبة مطوخة بأربعين طريقة مختلفة(3)

كما يصف لنا أحد الباحثين الفرنسيين في نهاية القرن التاسع عشر مائدة افطار لعائلة يهودية بتلمسان شاهدها،فيذكر ما يلي:دخلت قاعة أين كانت توجد مايدة كبيرة وضع عليها سماط و فوقه مجموعة كبيرة من الأطباق مصطفة في شكل تناظري و على طول هذه الطاولة كان يوجد صفين من الأطباق الصغيرة المصنوعة من الخزف و كانت موضوعة طريقة متميزة، و كان حجمها صغير و هي تشبه

1- Dictionnaire turc- français, à l'usage des agents diplomatiques et consulaires, des commerçants, des navigateurs, et autres voyageurs dans le levant, Pais M DCCC XXXVII p.681

2–سكر مرمر و تعني سكر قندلي و هي أيضا نوع من الحلة و تحضر كم يلس:"يؤخذ من السكر رطل و نصف فيرمى عليه من ماء الورد و من الماء ما يغمره ويحرك و يدق و يصفى بالغربال في صحفة حنتم و يلقى فيه من العسل أوقية لكل رطل و يؤخذ من اللوز المقشر الأبيض رطل فيقطع أثلاثا و أرباعا و يعاد إلى النار و يطبخ حتى يخثر و يخرج الى صحفة قد دهنت بدهن لوز و يمد في رخامة ويقطع (عن مجهول)

3 - Shaw.M.D. : *Voyage*, 1743 pp.385-386

الصحون التي نضع فيها فناجين القهوة عندنا البعض منها يحتوي على radis و البعض الآخر على الفلفل الأخضر الحار و آخر به قطع من البطيخ الأخضر و آخر به البطيخ الأخضر أو الأصفر، و أخر به الحليب الحامض (اللبن) و أخر يحتوي على حبات الرمان و هنا حبات التمر الهندي و هناك ثمرة العناب و وسط المايدة وضع هرم من الخبز الفطير.(1) نلاحظ أن هذه الأطباق الصغيرة قد يطلق عليها مخفية و كانت في الفترة الإسلامية تصنع اما من عود أو فخار و كانت توضع فيها المجبنات(2), كانت هذه الأواني تحمل أغطية وكان نوع الغذاء الذي يوضغ فيها متنوعو متعدد و كان هذا الغذاء يعد الطبق الثاني بعد الأرز أو الكسكسو.أصبحت فيما بعد تستعمل للسكر بعدما تم تصنيعه في المصانع و أصبح عبارة عن مربعات أو مكعبات فيعرفه دوزي بوعاء يوضع فيه السكر(3)

ألفاظ عائلة السكرية

السكردان : كلمة متكونة من سكر و دان و تعني السكرية و لكن ليس لحفظ السكركما هو شائع عند العامة، و إنما لتقديم المخللات فيذكر في النصوص:"سكردان من المخللات"(4), و توضع بأعداد كبير على السفرة، فيصفها :"بجيوش من السكردنات"(5)

---

[1] - L'Abbé J.J.L.Bargés: Tlemcen, ancienne capitale du royaume de ce nom,Paris 1859;pp91-92

[2] –ابن رزين التجبي: فضالة الخوان، ص. 85

[3] - Dozy,R. : op.cit , T.1, Brill,1881 (voir sukria)

[4] - Ibid, (voir skirdan)

[5] –أحمد بن يحي بن حسن: *الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق*،نشرته: Manuela Marin, « Sobre Alimentacion t sociedad (El texto Arabe de « La guerra in Quantara XIII1992PP

السكرجة : هي اناء صغير يؤكل فيه الشئ القليل من الأدم و هي نفسها السكرية و السكردان، و هي فارسية الأصل، و أكثر ما يوضع فيها الكوامخ(1) و نحوها . و نجد في موضع آخر أنها من ألفاظ الآنية الفارسية المعربة التي تعني الصحفة على حد قول آدي شير، ضمنت هذه اللفظة عند الثعالبي في باب "ألفاظ الأواني و الأوعية المعربة" و أشار: تفرد الفرس بهذا الاسم دون العرب فاضطرت العرب إلى تركه كما هو يوضح التعريف اللغوي صغر حجم السكرجة و ذلك بوضع الكوامخ، و الكامخ إدام يؤتدم به . كما ورد لفظة السكرجة:" لا آكل في سكرجة" و هي دلالة على المعرفة بها في عهد الرسول ربما أنها كانت من الآنية الثمينة.(2) ومن دلالات لفظة آنية السكرجة هو اتصافها بالعمق نسبيًا. و نجدها عند دوزي السكروج و تعني الصحفة(3) ذكرها ابن سيار في صيغة الجمع و قال السكارج و تقدم فيها المطوخات.

[1]– الإدام : معروف ما يؤتدم به مع الخبز، و في الحديث: نعم الإدام الخل ، الإدام ، بالكسر ، و الأدم بالضم : ما يؤكل بالخبز أي شيء كان . و في الحديث سيد ادام أهل الدنيا و الآخرة اللحم، جعل الحم أدما و بعض الفقهاء لا يجعله أدما. عن لسان العرب المحيط لإبن منظور، المجلد الأول ص.34

2 – د. محمد بن عبد الرحمن راشد الثنيان : ألفاظ الآنية الخشبية في الحضارة العربية، دراسة تحليلية للمجال الدلالي التأصيلي مستمدة من معجم لسان العرب ابن منظور" في مجلة الملك سعود م.17، الآداب .2 . 520 ص ص . 441 – 520

3 - Dozy, R., Op.cit. (Voire sukrudja)

- البقراج أو ابريق القهوة

الشكل13 : بقراج من الفضة(من رفع الطالبة)

بريق من الفضة أو النحاس يوضع فيه القهوة أو الشاي(الشكل 13). و يطلق عليه بالتركية العثمانية kahve ibrigi و تفرغ داخله القهوة بعد نضجها له شكل مسطح و يمكن أن يسع مقدار 6 الى 8 فناجين . يكون البدن فيه واسع أو عريض و فم

قصير وضع عند عنق الإبريق. أما الغطاء فهو يشبه القبة. تكون في كثير من الأحيان بسيطة من غير زخارف و لكن يوجد نماذج منها تحتوي على زخارف منفذة بتقنية الطرق. جاء هذا النوع من الأباريق من تركيا و يطلق عليه اصطلاح بقراج و معناه إبريق القهوة.(1)

ألفاظ أواني القهوة

طبق القهوة : سينية صغيرة من النحاس

بقراج : هو أيضا الإبريق المصنوع من الفضة او النحاس.

جزوة : آنية تسع لفنجان واحد من القهوة و تحمل يد طويلة.

رحيوة القهوة : رحى من النحاس لطحن القهوة مصنوعة من النحاس الأصفر، و كثيرا ما كانت تستورد من تركيا. لها شكل اسطواني و تتكون من خمسة أجزاء: الخزان – جزء يستقبل حبوب القهوة – جزء يرحى فيه القهوة – قضيب – -أداة هرس– حقة لغلق فتحة الرحى – العضد.

الظرف: جمع ظروف، و تنطق زرف و هو نطق تركي، و الكلمة في الأصل عربية و يقصد بها وعاء. و هو عبارة عن قدح معدني صغير يرتكز على رجل و ليس له مقبض. وظيفته حمل فنجان القهوة المصنوع من الخزف الرقيق و الرفيع. فالظرف يشبه تماما الحامل المعدني الذي يوضع فيه البيض المسلوق و يقدم فوق الموائد الأوربية. و تكمن وظيفة الظرف في عزل الفنجان عن حامله حتى لا تحترق أصابعه. يصنع عادة من النحاس و يحمل في كثير من الأحيان على زخارف مخرمة أو زخارف غائرة و تنوع بين الأشكال النباتية و المعمارية و حتى الرمزية. كانت تصنع هذه الظروف في تركيا و تصدر بكميات كبيرة الى مدينة الجزائر و لقد تكلم عنها الرحالة الألماني في القرن التاسع عشر فيقول:" و يشاهد المرء هنا

[1] - Eudel P. : dictionnaire des bijoux de l’Afrique du nord Maroc- Algérie- Tunisie- Tripolitaine, Paris, 1906, p.76

أيضا(يقصد السوق) فم النارجيلات العربية المرصعة بالجواهر و إلى جانبها تلك الفناجين الشرقية الصغيرة التي لا مقبض لها و من ثم لا بد أن يمسكها المرء بواسطة صحن مخرم يشبه الظرف الخاص بأكل البيض".(1)

أدوات أخرى متعددة :

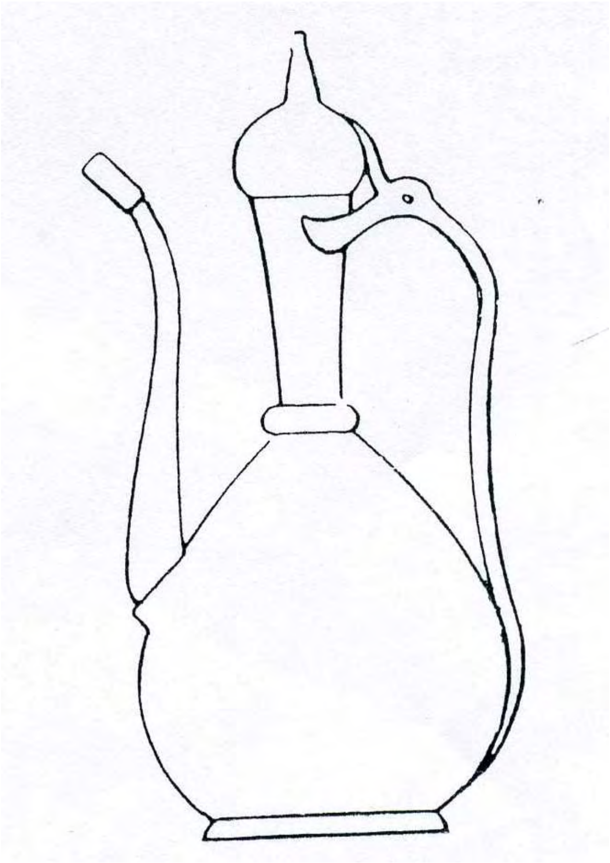
قسولة مجهول "فيعمد الى قسولة أعلاها مثل أسفلها فتسرب بالسمن و الزيت العذب و يفرغ العجين فيها و يترك حتى يختمر و يبعث الى الفرن"(2)

- الإبريق و الليان

الشكل 14 : إبريق من المعدن عن (Ayachi)

1 –فون مالتسان (هاينريش) : ثلاث سنوات في شمال غربي إفريقيا. ترجمة د. أبو العيد دودو. الجزائر 1973. ص. 30

2 – مجهول، كتاب الطبيخ، ورقة. 74 (قرصة ظريفة)



الشكل 15 : ابريق من المعدن عن (Ayachi)

إبريق مصنوع من المعدن يتكون من عنق طويل و بدن عريض و خرطوم طويل يطلق عليه قمقم وعروة منحنية يستعمل في غسل اليدين بعد الأكل كما يستعمل في الوضوء(الأشكال 16-17). يصحبه حوض يطلق عليه الليان و يفرغ فيه الماء ويبدو أن الأتراك هم الذين استعملوه و عمموا استعماله في الجزائر.(1) و قد يصحب الليان بشبكة معدنية يوضع فيها حبات الجمر للإبقاء على الماء ساخنا أيام البرد في زمن فصل الشتاء.

1 - Eudel,P : dictionnaire des bijoux de l'Afrique du nord, p.24

و نجد لهذا الإناء اسم آخر و هو القمقم (اللوحة 83)، بضم القافين و هو من نحاس و هو في الرومية qumqum و نجده مستعمل في اللهجات المغربية و هو أيضا يعطى لآنية في المغرب له خرطوم طويل و انتقل الى الأتراك.(1)

الصورة 84: الجزائر، بداية القرن 19م ، نماذج من الأباريق عن(Lessor and Wyld)

[1] - Colin, G.S. : « Un document nouveau sur l'arabe dialectal d'occident au XII eme siècle » in Hesperis, T.XII année 1931, p25

السني : يصنع من النحاس الأصفر أو الأحمر مزخرف بزخارف نباتية و كتابات. يوضع فوق المائدة أو حامل خشبي يتكون من ثلاثة أرجل لتقدم فوقه الأطباق.

و السني لفظ تركي ، دخل إلى الجزائر في العهد العثماني. وحسب القاموس هو عبارة (نوع) عن مائدة مستديرة مصنوعة من الخشب أو النحاس أو الفضة الخ...و هي محاطة بحاشية توضع فوق مقعد، يقدم فوقها الأطباق الواحد تلو الآخر(1) ظهر في الجزائر في القرن الثامن عشر، لأننا لا نجد ذكرا له في النصوص التاريخية إلا بدءا من هذا التاريخ. و قبل هذا كان الناس يتناولون طعامهم فوق قطعة جلد مستديرة الشكل يطلق عليها السماط أو السفرة. و حتى في هذين المصطلحين تبدو لنا أصولهما واضحة فالأول ينحدر من أصل عربي و الثاني من أصل تركي,جاء في المعاجم ما يلي : السماط هو قطعة جلد تقدم فوفها الأطباق و هذا ما تدل عليه العبارات :" مد الساط " و أيضا :"أمر بمد السماطات و موائد الأطعمة و المآكل ثم طووا بساط الكلام و نشروا بساط الطعام."(2)

أما عن الصفرة أو السفرة عند الباحث بوسي فهي غطاء المائدة و هي أيضا جلد كبير. كما تدل الكلمة على طقم يتكون من خمسة أطباق مشكلة أساسا من الحساء و البلاو(الأرز) توضوع فوق صفيحة معدنية مستديرة الشكل من النحاس . و تعني أيضا كلمة السفرة السني المشكل من طقم يتكون من خمسة أطباق بأغطيتها وسلطانية و قدح و الكل مصنوع من الحديد المطروق. (3)

---

1 - Dictionnaire turc- français, op.cit, p. 701

2- Dozy,R. :op.cit,(simat)

3-Beaussier, Marcelin : Dictionnaire pratique Arabe – Français, contenant tous les mots employés dans l'arabe parlé en Algérie et en Tunisie ainsi que dans le style épistolaire. Les pièces usuelles et les actes judiciaires. Alger 193

ظهر هذا السماط في الأندلس في العهد الأموي و كان زرياب الموصلي أول من عمم استعماله فيقول المقري: "و أثاره فرش أقطاع الأديم اللينة الناعمة على ملاحف الكتان"، و "اختياره سفر الأديم لتقديم الطعام فيها على الموائد الخشبية إذ الوضر يول عن الأديم بأقل مسحة".(1)

كان الرحالة الذين زاروا و ذكروا مدينة الجزائر في كتبهم في القرن السابع عشر قد تكلموا عن هذا المشهد فيقول هايدو:" كان الأغنياء يتناولون طعامهم فوق قطع مصنوعة من جلد الثور التي يجلبونها من تركيا و تكون أحيانا مرسومة و مزينة بالمطرزات المشكلة من عدة ألوان" أما عن الرحالة دابر فيقول:"يستعملون حصيرا أو جلدا لتقديم الطعام"(2) و هذه دلالة أخرى على أن السماط في حالة توفر الجلد كان يصنع من الحصير. و يقول ير وكفيل :"عندما يريدون الأكل ، يضعون فوق الزيرية قطعة جلد مستديرة على شكل المايدة" (3)

يطلق عليه في تونس مصطلح السنية و هو على نوعين: سنية البقلاوة و هي مصنوعة من النحاس الأحمر مقصدر ذي مساحة مسطحة و جوانب عميقة تعلوها حاشية. و كما تدل عليها اسمها فإن هذه السنية مخصصة لطبخ البقلاوة و المقروض و الغربية. أما النوع الثاني فإنها تشبه النوع الأول شكلا إلا أن سطحها مزدان بزخارف محزوزة مثل شجر السرو –وريدات– أزهار–أقواس–كتابات... و يصنع هذا النوع من النحاس الأصفر أو الأحمر و لكن النحاس الأحمر لا يتم تبيضه مثل ما هو الحال في السني الجزائري. و تستعمل هذه السينية كمائدة لتقديم الطعام و توضع فوق أرجل خشبية منقوشة.(4)

3-Haedo .D., Topographie et histoire générale d'Alger (1612) revue Africaine,p.208"

2 - Dapper. O : Description de l'Afrique, Amsterdam, 1685 p.123

3 - De Rocque ville, Relation d'Alger, p76

4 - Ayachi ;A. :L'artisanat du cuivre en Tunisie ,in Chiers des arts et traditions populaire, première année N°1. p.180

كما كانت بالمغرب تصنع سينيات تتميز بالطابع المغربي الأندلسي و كانت تصنع أيضا على ذلك الطراز في مدسنة الجزائر [1]، و تمتاز هذه الأخيرة بالحافة المفصصة و كتابات عربية منفذة داخل دوائر مشتركة المركز كما تحمل أشكال نباتية[2] في حين امتازت السينيات العثمانية بالحافة المسطحة و الأشكال المعمارية و النباتية خاصة أشجار السرو من خلال التوقيعات التي تحملها السينيات المحفوظة في المتاحف تدل على أن استعمالها عم في الجزائر في القرن الثامن عشر نذكر منها سني(رقم الجرد II.Mi.047) يحمل توقيع "صاحبه الحاج إبراهيم 1156زيتونة هـــ " (1743) و آخر(رقم الجرد II.Mi.706) يحمل توقيع صاحب أحمد بن ...صنعة1156 (1743) كما نجد آخر(رقم الجرد II.Mi.048) يحمل توقيع يعود لنفس القرن و يحمل النص التالي"كوجك عثمان أود ه سنده وقف در"، و هو الذي أوقف على أودة كوجك عثمان الواقعة في ثكنة يالي أو دار الدروج أو البروج(ارجع إلى صفحة 94 من هذا البحث)

يصنع السني من صفحة من النحاس الأحمر أو الأصفر و تنقش عليه زخارف متنوعة و متعدد منها النباتية و الهندسية و المعمارية و تحمل أحيانا أسم الصانع و المالك.كان يوضع فوق حامل خشبي أو فوق مايدة خشبية مطعمة بالصدف. وقدم على السني كل أنواع الأكلات منها الكسكس و الأنواع الأخرى و الحلويات و لم يكن يستعمل لتقديم القهوة كما هو شائع حاليا بل كانت تقدم هذه الأخيرة فوق سنيوة (تصغير سينية). كان يصنع من النحاس الأحمر و توضع فوقه طبقة من القصدير. يتخذ السني أحجام مختلفة ، وكان بعضها يصنع من أحجام

1– Marçais, G : « Exposition d'art musulman » in *Revue Africaine p .1905p.382*

2 - Eudel,P. : dictionnaire des bijoux de l'Afrique du nord Maroc- Algérie- Tunisie- Tripolitaine, Paris, 1906,p.76

كبيرة و يبدو أنها جاءت من دمشق أو خرسان لكنها كانت تنقش في الجزائر.(1) يشكل السني جزء من الأثاث و يأتي ضمن القائمة التي يذكرها المؤرخون : سني من النحاس و يوضع فوق حامل خشبي. (2)

- طبسي عشاوات

الشكل 16 : طبسي عشوات من البرونز(من رفع الطالبة)

ينحدر أصل طبسي العشاوات من تركيا شكلا و مادة (الشكل 18). و يطلق عليه الأتراك العثمانيين بيفلافليك (pivlavlik) نسبة إلى أكلة البلاو المشكلة من الأرز و هي الأكلة الشعبية عند الأتراك . استعمله الجزائريون في تقديم الطعام و خاصة الأرز و الكسكسي و أطلقوا عليه طبسي عشاوات و هو مصنوع من المعدن، و رغم أن الأتراك كانوا مستقرين في كل من تونس و الجزائر إلا أنه كان

[1] - Eudel.P. : *L'Orfèvrerie algérienne et tunisienne*, Jourdan, Alger1902 p.202

2 - Boyer, P. : La vie quotidienne à Alger à la veille de l'intervention Française, p.152

منتشرا فقط في الجزائر. كما أن أصل اصطلاح طبسي أو تبسي هو تركي عثماني و له عدة مدلولات منها كان الجزائريون يستوردونه من تركيا في بداية في القرن السادس عشر الميلادي و حسب ما قاله المؤرخ مارمول أن الناس في القرن السادس عشر كانوا لا يزالون يستعملون الأواني المصنوعة من الفخار و الخشب، فيقول:كانوا يستعملون الجفان من الخشب و الفخار في الأكل و الشرب. و لا يستعملون إلا إبريق مصنوع من المعدن لغسل اليدين بعد الأكل.(1)

و لكن بدءا من القرن الثامن عشر شرع حرفيو مدينة الجزائر في صناعته و لم يكن يعرف في تونس هذا الطبسي المصنوع من المعدن بل كان من الخزف و يحمل غطاء كما كان هذا الطبسي معروف في المغرب و لكن من دون غطاء و يطلق عليه اصطلاح طبسيل.

أقدم طبسي معدني محفوظ بالمتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية بالجزائر و يحمل توقيع مالكه :" صاحبه الحاج (صاحب الحاج محمد خوجة سنة 1098 هجري) و يوافق سنة 1687م طبسي عشاوات يحمل توقيع و هو **:محمود بن قدور الفضيل في الجزائر.**

1- مارمول كربخال: إفريقيا ، الجزء الأول ، مكتبة المعارف ، الرباط، 1984م ، ص.180

الصورة 85 : منمنة تمثل تقديم الطعام أمام السلطان العثماني، يظهر عدد من " طباسى عشوات" على اليمين

الصورة86: طبق كسكسو يحمل اسم صاحبه وتاريخه

محفوظ بالمتحف الوطني للفنون و التقليد الشعبية – الجزائر–

الصورة 87 : تمثل امرأة حضرية من مدينة الجزائر تقدم الأكل في طبسي عشوات عن Esquere.G.

الفصل الخامس: الدراسة الفنية التحليلية

تمهيد

1-الزخارف الحيوانية و الآدمية

2-الزخارف الهندسية و النباتية

3-الزخارف الكتابية

4-الزخارف العمائرية و الرمزية

تمهيد:

تعتمد هذه الدراسة على تحليل أهم العناصر الزخرفية على الأواني المطبخية. لقد عني الحرفي و الصنائعي في تشكيل هذه الأواني سواء أكانت خشبية أو خزفية أو فخارية أو معدنية عناية كبيرة فضلا عن اهتمامه بالناحية الزخرفية التي تنوعت بتنوع مصادرها.

استلهم الحرفي المغربي الإسلامي موضوعات زخارفه من بيئته و محيطه الذي كان يعيش فيه، كما اقتبسها من الأعمال الحرفية التي كانت تصله من المشرق أو من الغرب المسيحي فتعددت مصادره و ظهرت بكل سهولة التأثيرات المشرقية و المغربية واضحة في الموضوعات الزخرفية.

و قد انحصر استعمال الزخارف الفنية على الأواني المطبخية للفترة الوسيطة على أدوات التخزين و التقديم فحسب كما يتبين ذلك من المجموعات المتحفية المختارة في هذا البحث. و نرجح أن أسباب اختيار أواني التخزين و التقديم على غيرها ربما يعود إلى أنها كانت توضع في أماكن ظاهرة للعيان فكان يقدم أو يخزن فيها الطعام لذلك برع الفنان أو الحرفي المسلم في التفنن في الزخارف.

و الملاحظ أن زخارف الأواني التي ترجع للفترة الإسلامية بسيطة بينما بلغت أوجها في الفترة الحديثة حيث تطورت التقنيات و الصناعات المختلفة خاصة مع دخول حرفيين جدد من بلدان مختلفة مثل الأتراك العثمانيين و الفرس الإيرانيين حيث ساهموا في تطوير عناصر الزخرفة في العالم الإسلامي عامة فكان لهم تأثير كبير على الحرفيين المغاربة و بذلك كانوا دفعا قويا للتطوير الصناعات في بلاد المغرب الإسلامي.

إن الدراسة التي نقدمها في هذا البحث ليست عميقة لأن هناك دراسات أنجزت في هذا المجال و إنما نريد بها أن نلفت من خلالها مجالات بحث جديدة في مجال التصوير المغربي و الكتابة و إبراز الخصائص بصفة عامة.

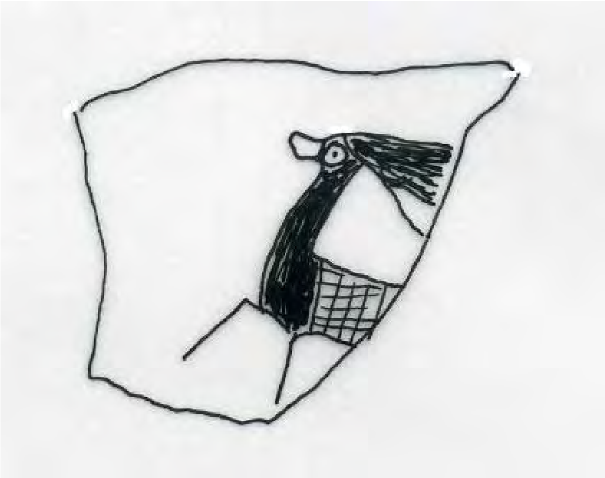
1- الزخارف الحيوانية و الآدمية

تأثر الحرفيون في العصر الإسلامي بالطبيعة و ما كانت تزخر به من الحيوانات مثل الغزال و الجمل و الحمار و الأسد و الأسماك و الطيور و هي الموضوعات الزخرفية التي كان يفضلها هؤلاء الحرفيون فاحتلت وسط الصحاف و الأطباق(1) و كانت أحيانا تزدان بالرسوم الآدمية مثل الفارس الذي يمتطي صهوة جواده أو الصياد و الصقر الخ ...، فكان إقبال الحرفيون شديدا على تغطية الفراغات بهذه الرسومات التي أصبحت تشبه النماذج الفارسية و الفاطمية و العباسية. و لعل الشقف الفخارية التي عثر عليها في موقع قلعة بني حماد (الصورة 82) تمثل أهم العناصر الحيوانية المتداولة.

---

1 - Marçais G., Les poteries et faïences de la Qal'a des beni Hammad(XI), Constantine 1913, p. 25

الصورة88 : الجزائر– قلعة بني حماد شقفتان فخاريتان قوام زخرفتهما الغزال.



الشكل 17: رسم الغزال للشقفة السابقة، (من رفع الطالبة.)

كما تبين لنا بعض النماذج الأخرى المختارة في دليل الدراسة أنواعا مختلفة من الرسومات بطرز و أساليب مختلفة للأواني.

و يمكننا أن نستنتج من خلال هذه النماذج و النماذج المبثة في دليل الدراسة لهذا البحث (الدليل التحف 7–12) رسوم الحيوانات قد اقتصرت على بعض أواني تقديم الطعام و قد انتشرت عند الزيريين و الحمادين و المرابطين على حدّ سواء. و لكن بعد هذه الفترات نجدها تختفي تدريجيا متأثرة بالاتجاهات الدينية التي تبنّتها الدول التي تعاقبت على حكم المغرب و الأندلس. لكن بدءا من القرن 10هـ/ 16م تظهر

فجأة صور الحيوانات بظهور التأثيرات الأوربية خاصة و يمكن أن نشاهد ذلك في طيفور أندلس (الدليل التحفة 18) التي تعتمد على زخرفة طائر كبير باسط جناحيه معروف باسم: "باردالو" أو القط المتوحش و كما تظهر صور الطيور(النعام؟) في الخزف التونسي (الدليل التحفة 35)

و تكون رسوم الحيوانات أحيانا محورة و أحيانا بواقعية كبيرة و نلاحظ أغلبيتها على المصنوعات الخزفية نظرا لطبيعة المادة المستعملة و التحكم في التقنيات. فكان الخزف في بدايته ذي تصميمات بسيطة و تنفذ زخارفه باللون الأخضر و البني أو الأصفر تحت طلاء زجاجي شفاف. لا سيما بعد أن ظهر نوعان من الخزف الإسلامي المزجج و نعني بذلك بطبيعة الحال الخزف ذي البريق المعدني و الخزف المتعدد الألوان المرسوم بالطلاء الزجاجي. فكانت هذه الأشكال تظهر بتأثيرات و خصائص المنطقة التي تم انجاز الأواني بها.

أما عن الزخارف الآدمية فلم تكن منتشرة كثيرا على الأواني المنزلية لأن المغرب الإسلامي امتاز بالتقشف مقارنة مع المشرق الإسلامي الذي كان متقدما كثيرا في هذا المجال خاصة بعد دخول عناصر بشرية جديدة كالفرس و الأتراك. و مع ذلك لم يمنع من العثور على عدة نماذج في المغرب الإسلامي خاصة في تونس و الجزائر و الأندلس تحمل رسوما أدمية يرجع تاريخها إلى الفترات الفاطمية و الزيرية و الحمادية و الأموية في الأندلس و دول الطوائف. و من بين النماذج التي وصلت إلينا صحفات فاطمية و زيرية في تونس تحمل أشكال فرسان (الدليل التحفة 11) و مغنيات، و صور أشخاص بعمائم و لحي في خزف قلعة بني حماد (الصورة 83). و خاصة رسم رجل يلبس العمامة التي اشتهرت عند سكان قلعة بني حماد.

كما عثر في مدينة هنين(1) على شقفة خزفية عليها صورة رجل ذو ملامح أندلسية و قد تنسب هذه الشقفة الى صناعة بلاد الأندلس بناءا على تلك الملامح (الصورة84)

الصورة 89 : الجزائر– قلعة بني حماد شقفة فخارية برسم رجل يلبس العمامة،– متحف المسيلة

1 - Khelifa ,A., *Honaine, ancien port du royaume de tlemcen,* édition Dalimen 2008, p.343

الشكل 18 : رسم رجل يلبس العمامة للشقفة السابقة، (من رفع الطالبة)

الصورة 90 : الجزائر– هنين – شقفة فخارية برسم وجه لرجل ذي ملامح أندلسية– متحف تلمسان

الشكل 19: رسم وجه لرجل ذي ملامح أندلسية للشقفة السابقة، (من رفع الطالبة)

تبين لنا هذه الرسومات مجالا أخرا في مجال الفنون الزخرفية و يكمن في فصل التصوير الإسلامي في بلاد المغرب و الأندلس. فكما هو معروف فإن المادة في هذا المجال نادرة في هذا الجزء الجغرافي من العالم الإسلامي على المخطوطات المصورة و عليه يمكن جمع كل المواضيع المصورة من خلال التحف الخشبية و الخزفية و الزجاجية لوضع دليل شامل يمكن من خلاله استخلاص مميزات المدرسة المغربية و الأندلسية في فن التصوير. و هكذا تساهم الأواني في وضع رصيد جديد من الفنون تساعد في إعطاء قراءة عن عناصر الزخرفة و أصولها.

2- الزخارف النباتية و الهندسية

تأثرت عناصر الزخرفة النباتية على الأواني المغربية و الأندلسية بعاملين: الأول محلي و هو فن التوريق العربي الذي يظهر في ممارستة الفنية حتى عصر بني مرين و زيان و حفص و من الأمثلة على ذلك استعمال المراوح النخلية المحورة عن الطبيعة زخارف المد النبوي (الصورة) و هي أوراق محفورة على المعدن و رغم صعوبة المادة إلا أن الفنان اجتهد في تشكيل رسوم على مختلف النماذج

كالخراطيش المتعرجة الخطوط أو أشكال زهور و أعشاب متناثرة، سواء أكان ذلك في أطر محدودة أو في مساحات حرة.

الصورة 91 : تلمسان، المدّ النبوي، جزء من المساحة الخارجية تبين زخارف لمراوح نخلية بالأسلوب المغربي الأندلسي. (الدليل، التحفة 83)

الشكل 20 : الجزائر، العصر العثماني، أوراق و أغصان نباتية بأسلوب الباروك. مستخرج من إبريق(من رفع الطالبة) (الدليل، التحفة 99)

الصورة 92: الجزائر، العصر العثماني، تفاصيل قلة ديال النحاس، تبين عناصر زخرفية من الأغصان و الوريدات و الأوراق النباتية بأسلوب الباروك (الدليل، التحفة 62)

الصورة 93: الجزائر،العصر العثماني، تفاصيل مرجل، زخارف لأشجار السرو أغصان و أوراق نباتية محورة (الدليل، التحفة 71)

و تتطور هذه العناصر في العصر العثماني و تتأثر بفن الباروك الذي دخل العالم الإسلامي عن طريق الأتراك العثمانيين. و كانت الجزائر في هذه الفترة في أوج درجاتها من التطور فكانت تطلب من الدول الأوروبية و خاصة ايطاليا أن تصنع لها بعض المنتجات كانت تحمل تأثيرات فن الباروك الذي يحمل في طياته الكثير من التأثيرات المشرقية كما انتقلت هذه التأثيرات للحرفيين المسلمين في تركيا و تونس و الجزائر(1). و عليه تبين لنا النماذج (الشكل 22 و الصور 86- 87). تظهر في هذه النماذج زخارف لأوراق نخيلية محورة و أغصان و أوراق على طراز فن الباروك كما رسمت أشجار السرو بكثرة و ميزت كثيرا الفنون الزخرفية العثمانية.

3- الزخارف الكتابية

تتنوع الزخارف الكتابية المطبوعة و المرسومة على الآواني الخزفية و المعدنية. حيث كانت الكتابة الكوفية في العصر الإسلامي المبكر في حواف الأواني أو في الوسط. و هي مكتوبة بأسلوب بسيط أما الكلمات المرسومة على الحواف فتتمثل في كلمتين هما: (الملك و اليمن) نجد أيضا عبارات مثل (لك الملك أو الملك لك و اليمن لك)(1). كما كانت تضاف إلى الخط الكوفي وريقات تمثل مراوح نخيلية تنطلق من جنبات الأحرف .

1 - Marçais G., *Les poteries et faiences de la qala'a des benis Hammad (XI)* , Constantine 1913, pp. 24 - 25

الشكل 21 : الأندلس، العصر الإسلامي، كتابة رفعت من مهراس حديد تبين النص التالي:"و **الغبظة الفاضلة**"
(عن قولفان)

الشكل 22: الأندلس، العصر الإسلامي، كتابة رفعت من مهراس حديد تبين النص التالي: "بركة كاملة"
(عن قولفان)

4-الزخارف المعمارية و الرمزية

لم تظهر الزخارف المعمارية على الأواني المغربية الأندلسية للعصر الإسلامي او النماذج القليلة التي وصلتنا ترجع كلها للعصر العثماني حيث تم استيرادها من تركيا و كانت هذه العناصر ترسم خاصة على أواني التقديم مثل السنيات و أظرفة الفناجين، كما كانت ترسم في الصحون و ذلك تأثيرا بالصحون الأوروبية، و لكننا لم نحصل على نماذج منها في دول المغرب. بينما لدينا أمثلة عن السينيات و الأظرف.

فكانت نماذج العمائر المرسومة تمثل عادة كنيسة آيا صوفيا التي تحولت فيما بعد إلى مسجد جامع و يتمثل رسمها في قبة مركزية و يتخللها من الجانبين منارتين. و هي مرتفعة البناء ة يتخللها عدد من النوافذ كما يمثل الى جانبها جزء من الطبيعة التي كانت تحيط بها و تجسده أشجار السرو التي كانت منتشرة.

الصورة 94: الجزائر، العصر العثماني، تفاصيل سني، قوام زخارفه كنيسة آيا صوفيا محاطة بأشجار السرو (الدليل، التحفة 105)

نتائج البحث

تناول البحث دراسة تطور المطبخ المغربي و تجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني من خلال الوثائق و المصادر و التحف المحفوظة في مختلف المتاحف الوطنية و العربية و العالمية. و من خلال هذه الدراسة تمكنا من تسجيل مجموعة من الملاحظات العلمية تمحورت في عدة نقاط رئيسية كشفت عن فن الطبيخ في المغرب و الأندلس و أوضحت بصمات هذه الدول الإسلامية في المطبخ و تجهيزاته حسب النقاط التالية:

1- عرف فن الطبخ المغربي قبل العصر الإسلامي فن طبخ قديم، امتزجت أصوله بفن الطبخ المحلي الموروث عبر العصور و يؤرخ بالعصور البونية و النوميدية ثم عرف في العصر الروماني إضافات أخرى. و من أهم منتجات هذه العصور نذكر صلصة القاروم التي ورثها المسلمون و أطلقوا عليها فيما بعد اسم المري و عملوا على تطويرها. بعد أن كانت هذه الخلطة تصنع في المصانع الرومانية أصبحت في العصر الإسلامي تصنع في المنازل و تخزن في جرار صغيرة.

2- طرأ على فن الطبخ في القرن 3هـ/ 9م تطورا كبيرا يعبر عن هذا التطور مجموعة الكتب المؤلفة في هذا المجال مثل: كتب الأغذية و الطبيخ و التاريخ. و قد انتشر هذا النوع من الكتب في المشرق أولا حيث يرجع أول تأليف في هذا المجال إلى الطاهي ابن سيار الوراق الذي كان يعيش في العراق خلال القرن 4هـ/ 10م حيث يعتبر أول من أرسي قواعد رسم هذا النمط من الكتب. ثم ظهرت من بعده كتبا أخرى لا تقل أهمية عنه.

أما في المغرب الإسلامي فيعدّ كتاب "الأغذية" لابن زهر الذي عاش في نهاية عصر المرابطين أول كتاب يذكر فيه مؤلفه أنواع الأغذية و بعض التركيبات الغذائية التي كانت متداولة في عصر المرابطين في المغرب و الأندلس. كما يعتبر أيضا كتابه فاتحة عهد جديد في تأليف هذا النوع من كتب الطبخ. كما يشكل كل من "كتابي الطبيخ" لمجهول، و "فضالة الخوان في ذكر طيبات الطعام" لابن رزين التجبي مصدرين هامين لكل من يدرس هذا الموضوع في العصر الموحدي و العصور التي تلته.

و رغم إجماع الباحثين على نسبة "كتاب الطبيخ" لمجهول كان يعيش في عصر الموحدين، و هي الفترة التي اجتهد أول باحث (و هو الدكتور هيوسي ميرندا اسباني الأصل) في تحديدها لهذا المؤلف، إلا أنني أخالفه في ذلك بناءا على احدي التركيبات المذكورة في الكتاب و التي تذكر مد أبي حفص و هذه الإشارة كفيلة بتحديد المدة الزمنية التي أنجز فيها الكتاب بالإضافة إلى تاريخ نسخه الذي حدد ب1262هـ/ 1604م. رغم أن التاريخ يشير الى الفترة العثمانية في كل من الجزائر و تونس بينما كان المغرب كان في ظل الدولة السعدية فكان بعيدا عن التأثيرات العثمانية فبقيت هذه التركيبات الغذائية مستعملة في ظل الدول الثلاثة :الحفصية و الزيانية و المرينية.

اعتمد هذا الكتاب على عدة مصادر منها جالينوس و أبقراط و أنو شروان و مرورا بالخلفاء العباسين الذي ألفوا كتبا في هذا الفن و وصولا إلى أحد المؤلفين المجهولين الذي عاش في الفترة الموحدية بينما الكتاب فيه اشارة واضحة الى العصر الحفصي بدليل التركيبة التي تعتمد على مكيال مدّ أبي حفص.

لقد اعتمد كثير من الباحثين في فن الطبيخ الإسلامي المغربي على هذا الكتاب و لكن بقراءة هيوسي ميرندا الذي يعتبر أول من تناول موضوع هذا الكتاب في

رسالة دكتوراه ثم أصدره كتابا. و لم تصدر بعده دراسات نقدية رغم أن الكتاب يحتوي على عدة تناقضات تستوجب إعادة دراسته من جديد. و قد آن للباحثين المهتمين بهذا الموضوع إعادة النظر و التحقيق في الدراسات المختلفة و اعتماد أسلوب المقارنة التي تأخذ في الاعتبار المكتشفات الأثرية للخروج بمعطيات جديدة.

3- ظهرت في المغرب الإسلامي جملة من التركيبات الغذائية الخاصة به منها التفايا و الفدوش و الكسكسو و المجبنات.و للعلم ما تزال معظم هذه الأمثلة متعددة في كثير من بلاد المغرب و الأندلس.

4- ساهم تنوع الأطعمة في تعدد الأواني على مائدة واحدة و اختلاف أشكالها و أحجامها بحسب ألوان الأطعمة المقدمة في المائدة الواحدة مثل أكلات: التفايا بأنواعها و المخللات و المعسل و الثرائد و الحلوة و المشويات فكانت الأطعمة تجمع كل الأنواع فكما قال بن خلدون: "الطعام بقول و لحوم و أدهان.". كما وضع لها نظام و كانت تقدم على المائدة منفردة لونا بعد لون.

5- تأثر الغذاء المغربي القديم بالعرب الفاتحين في بداية الخلافة الإسلامية و شكل النموذج الأول للطبخ الإسلامي في بلاد المغرب اقتداء بغذاء الرسول صلى الله عليه و سلم. ثم انتقل الغذاء المشرقي الموروث عن الحضارات القديمة كالساسانية إلى بلاد المغرب و الأندلس عن طرق عدة منها:

أ- انتقال الخلافة الأموية إلى قرطبة

ب- انتقال زرياب إلى الأندلس

ج- موسم الحج

6- يعتبر زرياب الموصلي أول من وضع قواعد تقاليد تقديم الطعام في الأندلس و بالتالي في بلاد المغرب، حيث كان أول من أثار فرش أقطاع الأديم اللينة

التي بقيت مستعملة طيلة العصر الإسلامي و لم يتم استبدالها بالسينيات النحاسية إلا في القرن 11هـ/17م في العصر العثماني.

7- ساهم أهل الذمة في نشر تركيبات أطعمتهم في بلاد المغرب و الأندلس و أضيفت إلى الرصيد الإسلامي ككل.

8- يعتبر كتاب ابن سيار الوراق، أول الكتب العربية المؤلفة في فن الطبخ. و أكثر الكتب التي استلهم الطباخون المغاربة في تأليف كتبهم منها هو كتاب الطبيخ لأنو شروان، و هو فارسي الأصل و ينتمي للحضارة الساسانية في ايران، حيث جاء ذكره في مخطوطين مغربيين هما كتاب الطبيخ لمجهول (العصر الحفصي) و كتاب الأغذية للأربولي (عصر بني نصر).

9- غيرت تأليف المغاربة في الطبخ عن الكتب المشرقية بإضافة الإرث المغربي و هي ميزة جمعت بين الإرثين المشرقي و المغربي و هذا ما تفتقر اليه الكتب المشرقية باستثناء كتاب "الوصلة إلى الحبيب" من بلاد الشام و الذي أشار فيه صاحبه إلى جملة من الأطعمة المغربية.

10- شاركت القبائل المغربية في العصر الإسلامي في ترسيخ قواعد الطبخ المغربي و ظهرت عدة تركيبات تحمل أسماءها مثل: اللمتونية و الكتامية و الإفريقية و "الصنهاجي".

11- امتاز الغذاء المغربي و الأندلسي بالتنوع الكبير و التشابه في عصور: المرابطين و الموحدين في مرحلة أولى و بعد هجرة الأندلسيين إلى بلاد المغرب في مرحلة ثانية.

12- دخلت التركيبات الغذائية المشرقية إلى بلاد المغرب عن طريق الأتراك العثمانيين و انتشر تداولها في كل من تونس و الجزائر. بينما بقى المغرب الأقصى محتفظا بالتقاليد المغربية الأندلسية المحضة.

13- اعتمدت التركيبات الغذائية المغربية على عدة مصادر تاريخية منها الموروثة مثل التركيبات البونية و الرومانية و البربرية و الصقلبية و لعل أهم موروث هو القاروم أو المري كما أطلق عليه المسلمين، كما يظهر تأثر التركيبات الغذائية بالعرب الفاتحين استعمال الألفاظ العربية التي ما تزال متداولة إلى يومنا هذا مما يؤكد تمسك أهل المغرب و الأندلس بالتراث العربي الإسلامي. و من بين هذه الألفاظ المستعملة الهامة: القديد و الثريد و الفدوش أي كل ما يتعلق باللحوم و العجائن. و لقد أبدع المغاربة في صناعة الخبز و العجائن بصفة عامة كالفدوش و ابتكروا الكسكسو. و لا يزال سكان المغرب العربي يحبون أكل العجائن.

14- استعملت الأمداد في كيل الطحين عند تحضير التركيبات الغذائية المختلفة و بالتالي تشكل هذه الأخيرة عنصرا أساسيا مساعدا للباحثين في تأريخ الوثائق في حالة انعدام تدوين التاريخ.

15-استمد الغذاء المغربي في تونس و الجزائر بصفة خاصة في العصر العثماني تقاليده من التقاليد التي كانت متبعة في قصر "طوب كابي سراي" باسطنبول و التي استمدت هي الأخرى تقاليدها من نظام الأوجاق أو العسكر كما تبنيت أيضا تقاليده من سياسة المؤسسات الخيرية ذي التأثيرات المتصوفة.

16- من أهم اللحوم التي استهلكت في العصر العثماني هي لحم البقر و الدجاج. كما استعمل الأرز بكثرة إلى جانب الكسكسو و يعتبر الأتراك العثمانيون هم أول من نشر استهلاكه بكثرة في بلاد المغرب لكن لم يدم ذلك طويلا حيث زالت شعبيته بعد خروج الأتراك في كل من الجزائر و تونس غلبت على أطعمتهم اللكسكسو الذي بلغت مكانته رتبة عالمية.

17-أدخل الأتراك إلى بلاد المغرب القهوة و التي انتشرت في كل من تونس و الجزائر. و أدخل التجار البرتغاليون الشاي إلى المغرب.

18-ساهمت المنتوجات الجديدة من القهوة و الشاي من إدخال أدوات جديدة و ألفاظ أعجمية أضيفت إلى الرصيد المغربي منها: سنيوة و البقراج و اليداك و البيرلك و الجزوة و الظرف (الذي يضم فنجان القهوة) و الغلاية.

19- ظهر البريق المعدني في العالم الإسلامي نتيجة تحريم الأكل في الأطباق الذهبية و الفضية و استعمل في أواني التقديم كالصحون في بلاد المغرب و استمر حتى عصر الحفصيين و الزيانيين و المرينيين، و كان يصدر من بلاد الأندلس حتى بعد سقوطها في يد المسحيين.

20- استعمال عبارات دعائية علي الأواني التي صنعت في الفترة الإسلامية كالصحون و الجرار و المهارس مثل عبارات "اليمن و البركة" و" الغبطة" و هي دلالة أخرى على مميزات الفن الإسلامي و مدى تمسك الإنسان بمبادئ دينه.

21- انتشار شعيرة الحبوس أو الوقف على الأواني و خاصة الأواني النحاسية في الفترة العثمانية

22- شارك أهل الذمة المسلمون في بلاد المغرب عاداتهم و اتبعوها رغم صدور الفتاوى تنهي عن ذلك مثل احتفالاتهم بالأعياد المعروفة لديهم مثل ميلاد المسيح و النيروز و العنصرة.

23-كانت الصناعات المنزلية نشيطة و اختصاص كل مدينة من المدن الإسلامية بحرفة و كانت تسوقها الى باقي المدن الأخرى

24-عرفت الصناعات النحاسية نهضة كبيرة خاصة في الفترة الحديثة بدءا من القرن 11هـ/ 18م، حيث لقيت رواجا كبيرا لما تميّزت به من الدقة و الإتقان في الصنع و الزخرفة، فانتشرت و تداولت مقلدة أشكال الأواني الفخارية كما أدخلت أواني أخرى تخص طقم القهوة و أواني تحضيرها و بعض أواني التقديم مثل طبسي عشاوات و السكريات. و لما كانت الأواني المشكلة من المعادن حرص الناس على

تبييضها بالقصدير حتى تكون ذات فعالية مما أدى إلى ظهور حرفة أو صناعة التبييض المعروفة بالإصطلاح "القصدرة" نسبة إلى مادة القصدير التي تطلى بها هذه الأواني. و قد وصلت الينا نماذج كثيرة من هذه الأواني خاصة تلك التي كانت منسوبة إلى عساكر من الجيش العثماني إذ عثر عليها المستعمر الفرنسي في الثكنات التي حوّل العديد العديد منها إلى المتاحف و سرقت بعض القطع و بيعت في الأسواق. وقد جرت العادة أن يوقف الناس ممتلكاتهم أو يحبسواها مصحوبة بأسمائهم و توقيعاتهم الطغرائية يتمثل في ذكر كلمة "صاحب". و كانت هذه الأواني تحبس لصالح المنتسبين إلى اوجاق معيّن و القاطنين بغرفة معينة في الجيش الإنكشاري كدليل لتآزر أفراد الجيش المقيمين في الثكنات و رياسهم كما تضمنت بعض القطع أرقام خاصة بالاوجاق و بالغرف، و لا شك أن هذا الاستعمال، قد يجعل منها وثائق مهمة في التعرف على أسماء بعض قادة الجيش و رتبهم و طبقاتهم في النظم العسكرية العثمانية.

25-أبرز المنتجات الغذائية في بلاد المغرب كالخبز و الكسكسو. و لقد بينت لنا صناعة الخبز أثارا بارزة تكمن في طوابع الخبز أو الرشم حسب الإصطلاح الذي بينته الدراسة فكانت تصنع من الفخار ثم أصبحت تصنع من الخشب. أما عن الكسكسو فهو أكلة مغربية محضة و أول كتاب مؤرخ ذكر الكسكسو هو كتاب مشرقي يرجع لصاحبه كمال الدين ابن العديم في: "الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات و الطيب"، من مواليد 588هـ و المتوفى سنة 660 هـ/ 1262م. ثم نجد كتاب بن رزين التجبي السالف الذكر: "فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان". فالمصدران يشيران إلى تركيبات الكسكسو من نتاج العصر الموحدي. هذا فيما يخص الجانب الوثائقي التاريخي أما عن الجانب الأثري فإن المكتشفات الأثرية الخاصة، بقدر الكسكسو، و زودتنا بمثال قدر عثر عليه في مدينة مرسية بالأندلس

و كذلك قدر كسكاس مدينة هنين و لا شك أن هذه الشواهد المادية تدفعنا الى القول بأن هذه الأكلة الشعبية (الكسكسو) قد انتشرت و عرفت في العصر الموحدي كذلك.

26- ظهرت مخططات المطابخ ضمنيا مع المساكن العامة و الخاصة و يعتبر اكتشاف مرسية- اسبانيا، و بخصوص مخطط مطبخ الذي يضم أثارا لموقد الطبخ من الحجر يتكون من أربع فتحات تظم بيوت النار و يعتبر من أهم المكتشفات الأثرية في هذا الميدان. و قد ظهرت صورته لأول مرة في كتاب لوسي بولنس "الطبخ الأندلسي، فن العيش."

27- في كثير من الأحيان كان الطبيخ يطبخ على نارين مختلفتين الأولى قوية و الثانية نار ضعيفة مما يوحي لنا هذا إلى استعمال نار المستوقد و الكانون النقال أو النافخ و بالتالي ورد في كتب الطبخ اصطلاحين هما الرضف و الغضا. و هما يعبران على نار منخفضة يتجمر عليها الطبيخ أي يكمل طبخه على نار الجمر و لا يزال إلى يومنا هذا نستعمل في مجتمعنا المغربي لفظ "يتجمر" رغم أن الطبخ في أيامنا هذه يتم بواسطة أفران الغاز.

28- استعملت الجرار الكبرى في المطابخ للحفظ و التخزين في كل الدول الإسلامية للمغرب. و امتازت جرار العصر الموحدي بطراز الفن الأندلسي المغربي و وجدت أثارها في المواقع الأثرية في العديد من المدن المغربية تارة كنماذج كاملة و تارة أخرى كشقف. و قد تفتح هذه المكتشفات مجالا واسعا للبحث الأكاديمي مستقبلا في دراسة نمط و طراز الجرار العظيمة.

29- بينت لنا المخطوطات أسماء و ألفاظ الأواني التي كانت مستعملة في العصور الإسلامية المختلفة و أخرجت لنا أسماء كانت متداولة في المغرب منها: الصحفة والمثرد و الطيفور و الزلافة و المغرف و الغراف والزير و غيرها من الأسماء التي كانت متداولة في بلاد المغرب.

30- استمدت أسماء الأواني مصادرها من مختلف اللغات: العربية و الفارسية و التركية و البربرية و الصقلبية. و تدل هذه المصادر على مدى التأثر و التأثيرات بالتيارات الحضارية و قد ألحقت بهذه الدراسة جداول تبين بوضوح مراحل تسلسل هذه الأسماء و الألفاظ.

31- اختص المغرب الإسلامي بظهور أسماء خاصة به مثل :المثرد و الطيفور و القمقم.

32_ شهدت بعض الألفاظ تحريفات في تسمياتها مثل طبسيل و غطار.

33- يعود أقدم اسكرفاج إسلامي مغربي إلي الفترات الإسلامية الأولى و هو الذي عثر عليه في مدينة جميلة الرومانية بالجزائر، و قد صنف خطأ ضمن المجموعات الرومانية بمتحف جميلة.

34- تعرّفنا كتب الطبخ و الطبيخ على مجموعة تقنيات جد مهمة اشتهرت كثيرا في العصر الحديث و عرفت بأسماء جديدة مثل حمام ماري الذي كان معروفا في العصر الموحدي.

35- تكشف التحف الموقعة عن أسماء الحرفيين و نشاطهم الحرفي.

إن البحث الأثري في مجال المطبخ و تجهيزاته لا يزال في بدايته و على المعاهد و الجامعات توجيه أنظار الباحثين الشباب إلى هذا الحقل الغني بالمعلومات و الحقائق و الأصول.و في الأخير أرجو أن أكون قد أسهمت بهذا العمل العلمي المتواضع في إضافة لبنة جديدة في مجال تقدم البحث الأثري و رسمت طريقا لمن يريد مواصلة البحث و الدراسة.

المصادر و المراجع

أولا: المصادر

-**القرآن الكريم**، برواية حفص عن عاصم بالرسم العثماني، دار ابن الجوزي، القاهرة.

1- آبادي (أبو الطيب محمد شمس الحق العظيم ت.1329 هــ)، **عون المعبود، شرح سنن أبي داوود للعلامة مع شرح الحافظ ابن القيم الجوزية**، المجلد العاشر، دار الفكر، د.ت.

2- الإدريسي (الشريف ت.حوالي558 هــ) ، **نزهة المشتاق في اختراق الآفاق**، تحقيق: هنري بيرس، الجزائر، 1957.

3- الأصفهاني (محمد بن صفي الدين، عماد الدين ت.597 هــ)، **خريدة القصر وجريدة العصر**، نشره عمر الدسوقي وعبد العظيم، مصر، د.ت.

4- البرزلي (أبو القاسم بن أحمد البلوي التونسي المعروف بالبرزلي ت.841هــ)، **فتاوي البرزلي، جامع مسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالمفتيين و الحكام (النوازل)**، تحقيق و تقديم محمد الحبيب الهيلة، دار الغرب الاسلامي، الجزء7، د.ت.

5- البغدادي (الحسن بن محمد بن عبد الكريم الكاتب ت.1239 م)، **كتاب الطبيخ**، الموصل، 1934.

6- البكري (أبوعبيد ت. 485 هــ)، **كتاب المسالك والممالك**، تحقيق: أدريان فان لوفن وأندري فيري، الدار العربية للكتاب ط: 2، قرطاج، الجزء: 2، د. ت.

7- ابن أبي دينار(أبو عبد الله محمد،ت.1110هــ)، **المؤنس في أخبار إفريقيا وتونس**، تحقيق وتعليق: محمد شمام، ط: 2، المكتبة العتيقة.

8- ابن بطوطة(محمد بن عبد الله بن محمد الطنجي ت. 779هـ)، **تحفة النظار في غرائب الأمصار و عجائب الأسفار**، دار صادر بيروت، 1992.

9- ابن جبير(أبو الحسن بن أحمد بن أحمد بن جبير الكناني ت. 614 هـ)، **رحلة ابن جبير**، درا القصبة للنشر، الجزائر، 2001.

10- ابن حوقل(ت:367 هـ)، **صورة الأرض، بيروت، د.ت.**

11- ابن خلدون(عبد الرحمن ت.808 هـ)، **المقدمة**، تحقيق وتقديم وتعليق: عبد السلام الشدادي، الجزء: 1، الجزائر، 2006.

- **تاريخ العلامة ابن خلدون، كتاب العبر و ديوان المبتدأ والخبر في ايام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الاكبر**، المجلد 1، دار الكتاب اللبناني، بيروت، 1999

12- ابن الرامي(البنا ت.734 هـ)، **الإعلان بأحكام البنيان**، تحقيق و دراسة: فريد بن سليمان، مركز النشر الجامعي، تونس، 1999.

13- ابن رزين التجبي (أبو علي ابن الحسن ت.640هـ)، **فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان**، تحقيق: بن شقرون، لبنان، 1984.

14- ابن زهر(أبو مروان ت.525هـ)، " **كتاب الأغذية** "، **في الأغذية و الأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي**، مدخل ونصوص، تقديم واختيار وتحقيق: محمد الخطابي، دار الغرب الإسلامي، 1990.

15- ابن عذاري (أحمد ابن محمد،المعروف بالمراكشي ت.695 هـ؟)، **البيان المغرب في اختصار أخبار ملوك المغرب و الأندلس**، قسم الموحدين، ط: 1، بيروت، 1985.

16- ابن مريم (الشريف المليتي المديونني)، **البستان في ذكر الأولياء والعلماء بتلمسان**، تحقيق و مراجعة محمد ابن شنب – المطبعة الثعالبية–الجزائر، 1326 هـ/ 1908.

17- ابن منظور(أبو الفضل جمال الدين محمد بن مكرم، ت.711هـ)، **لسان العرب المحيط**، تقديم عبد الله العلايلي، دارالجيل– بيروت 1408هـ/1988م 7 أجزاء.

18- ابن النديم(أبو الفرج محمد بن اسحاق بن محمد بن اسحاق ت.385 هـ)، **كتاب الفهرست**، طبعة: جوستاف كلوجل لهاي، 1872.

19- البياني (محمد زغلول بن علي زغلول الأنباني)، **آداب الأكل**، القاهرة

20- التمجروتي (أبو الحسن علي بن محمد بن علي بن محمد ت. 1595م)، **النفحة المسكية في السفارة التركية**، د.ت.

21- التنسي (محمد بن عبد الله ت.899هـ)، **تاريخ بني زيان ملوك تلمسان**، مقتطف من نظم الدر والعقيان في بيان شرف بني زيان، تحقيق وتعليق: محمود بوعياد، الجزائر، 1985.

22- الجزائري (عبد الرزاق ت.1168 هـ)، **كشف الرموز في بيان الأعشاب**، طبع على ذمة أحمد بن مراد التركي وأخيه الكتبي، دورندن، د.ت.

23- حاجي (خليفة ت 1068هـ)، **كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون**، دار الفكر، 1990، 6 أجزاء.

24- الحميري(محمد بن عبد المنعم ت. 900هـ)، **الروض المعطار في خبر الأقطار**، صفة جزيرة الأندلس، القاهرة، 1937.

25- الرندي (محمد بن ابراهيم ، من أهل القرن التاسع الهجري)، "**كتاب الأغذية**" في: **الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي**، مدخل ونصوص دار

الغرب الإسلامي في الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، تقديم و اختيار وتحقيق: محمد الخطابي، دار الغرب الإسلامي، 1990.

26- **الأربولي(أبو بكر عبد العزيز عاش في عصر بني الأحمر)** "**رسالة في الأغذية**" المحفوظة في المكتبة الوطنية بمدريد ضمن مخطوط مجمع تحت "رقم 5240"

27- الزهار(أحمد الشريف)، **مذكرات الحاج أحمد الشريف الزهار، نقيب أشراف الجزائر1168-1246هـ/1754-1830م**، تحقيق أحمد توفيق المدني الجزائر1985.

28- الطرطوشي (أبو بكر محمد بن الوليد ت. 520هـ)، **كتاب الحوادث والبدع**، تحقيق: الأستاذ محمد الطالبي، تونس، 1959.

29- فون مالتسان (هانريش، خلال القرن 19م)، **ثلاث سنوات في شمال غربي افرقيا**، ترجمة: أبو العيد دودو، 3 أجزاء ، الجزائر، 1980.

30- الغبريني (أبو العباس أحمد بن أحمد ت. 714هـ)، **عنوان الدراية فيمن عرف من العلماء في المائة السابعة ببجاية**، تحقيق: رابح بونار، ط:2، الجزائر، 1981.

31- مارمول (كربخال،توفي.منتصف القرن السادس عشر ميلادي؟)، **إفريقيا**، الجزء: 1، مكتبة المعارف، الرباط، 1984.

32- المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد ت. (ت بعد453هـ)، **كتاب رياض النفوس في طبقات علماء القيروان وافريقية وزهادهم ونساكهم وسير من أخبارهم وفضائلهم وأوصافهم**، تحقيق: بشير البكوش، دار الغرب الإسلامي، 3 أجزاء، د.ت.

33- مجهول، **كتاب الطبيخ**، نسخة من مخطوط محفوظ بالمكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 7009

34- المقدسي(ت: في حدود 390 هـ)، **كتاب أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم**، ط: 2، ليدن بريل، 1967.

35- المقري(أحمد بن محمد التلمساني ت.1041هـ)، **نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان الدين ابن الخطيب**، تحقيق احسان عباس، 8 مجلدات، دار صادر، بيروت، 1968.

36- المسعودي (أبوالحسن علي بن الحسين بن علي ت.346هـ)، **مروج الذهب ومعادن الجوهر**، تحقيق محمد السويدي، الجزائر المؤسسة الوطنية للفنون المطبعية، 1989

37- الوزان (الحسن بن محمد الفاسي المعروف بليون الأفريقي ت نحو 957هـ)، وصف افريقيا، ترجمة: محمد حجي ومحمد الأخضر، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983.

38- الونشريسي(أحمد بن يحي،ت.914هـ)، **المعيار المعرب عن فتاوى علماء افريقية والأندلس والمغرب**، خرجه جماعة من الفقهاء باشراف د.محمد حجي ، دار الغرب الإسلامي، بيروت 1990. 14 جزء.

39- النويري(شهاب الدين ت.732هـ)، **نهاية الأرب في فنون الأدب**، محمد ضياء الدين الريس- القاهرة- الهيئة المصريةالعامة للكتاب،31،1992 جزء

ثانيا: المراجع

1- بطانية (محمد ضيف الله)، **الحياة الاجتماعية في صدر الإسلام،** المدينة المنورة، 1988.

3-حسن (علي حسن)، **الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس،** "عصر المرابطين والموحدين"، كلية دار العلوم جامعة القاهرة.الطبعة الأولى 1980، الناشر مكتبة الحائجي بمصر.

4-دندش (عصمت عبد اللطيف)، **الأندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدين،** عصر الطوائف الثاني، 510هـ /1116م.

5-الطوخي (أحمد بن محمد)، **مظاهر الحضارة في الأندلس في عصر بني الأحمر**، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، د.ت.

6- كونستيل (أوليفيا رمي)، **التجارة في الأندلس،** تعريب: فيصل عبد الله العيد، د.م، 1423- 2002.

ثالثا:المقالات

1- آيت سعيد (نبيلة) ومرابط (ليلى)، " **نماذج من الكتابات على التحف المعدنية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة**"، كتالوج معرض الصناعات المعدنية الإسلامية من خلال مجموعة المتحف الوطني للآثار القديمة، 2008، ص ص. 53-58.

2- الثنيان (محمد بن عبد الرحمن راشد)، "**ألفاظ الآنية الخشبية في الحضارة العربية**"، مجلة الملك سعود م.17، الآداب.2،الرياض، 1425هـ/2005م، ص ص. 441- 520.

3- الخطيب (درية)، "**كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب**"، مجلة معهد المخطوطات العربية، ، المجلد: 20، الجزء الأول، الكويت، ص ص. 267- 285.

4- هيوسي ميرندا، "**المطبخ المغربي الأندلسي في العصر الموحدي**"، مجلة صحيفة الدراسات الإسلامية، مدريد 1961- 1962 .

5- الوراق (ابن سيار)، "**صفحات من كتاب الطبيخ** "نشرها الباحث دفيد فريدمان في موقع النات تحت عنوان : **Pages from kitab al tabikh d'Ibn sayyar al Warrak**

6- بن يحي بن حسن (أحمد)، "**الحرب المعشوق بين لحم الضأن و حواضر السوق**" نشرته Manuela Marin, « Sobre Alimentacion t sociedad (El texto Arabe de « La : guerra in Quantara XIII1992PP 83-118

رابعا: الرسائل الجامعية

1- طيان (شريفة)، **الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني**، الجزء: 2، أطروحة دكتوراه في الآثار الإسلامية ، المعهد الوطني للآثار، الجزائر، 2007- 2008.

المصادر و المراجع الأجنبية

أولا: المصادر

1- Alfonse (R), ***Les janissaires****, paris, 1844*

2- Apicus (G), ***L'art culinaire De re-coquinaria****, texte établi et traduit et commenté par Jacque Andre, Paris 1965*

3- Bruunshvig (R), ***Deux récits inédits de voyage inédits en Afrique du nord au XVe siécle****, Abdelbassit b.Halil et Adorne.Larose édt.1936.*

4- *Caton (M.P),* ***Agriculteurs latins****, collection Nisard9*

5- *Dan (le pére),* ***Histoire de la Barbarie et de ses corsaires****, 1637.*

6- *De Rocqueville,* ***Relation des mœurs et du gouvernement des turcs d’Alger****, Paris 1675*

7- *Desperez (Ch),* ***Alger l’été****, Paris, 1864*

8- *Faugault (P),* ***Tunis et Kairouan****, Paris, 18871*

9- *Houdas (O), Nozhet el Hadi,* ***Histoire de la dynastie Sa’adienne au Maroc (1511- 1670), Mohammed al saghir ben Hadj ben Abbdellah al Oufrani****.*

10- *Laugier de tassy :* ***Histoire du royaume d’Alger****, Amsterdam, 1728.*

11- *Lempierre (G),* ***Voyage dans l’empire de Maroc et le royaume de fez fait pendant les années 1779-1791****, Paris, 1901*

12- *Lombay (G.De),* ***Alger Oran Tlemcen****, Paris 1893*

13- *Lessore and Wyld,* ***Voyage pittoresque dans la régence d’Alger exécuté en 1833****, Paris 183*

14- *Nicolas de Nicolay :* ***Les navigations paregrinations et voyages, faits en la turquie, Anvers, M.D.LXXXVI (1525)***

15- *–Nawal Nasrallah:* ***Ibn sayyar al warraq ‘s thenth centry***

***Baghdadi cookbook in Annals of the caliph's kitchens** , English translation with introduction and glossary by Koniklijike Brill NV,the Nederland. 2007.*

16- *Peysonnel (L). et DesFontaines, **Voyage dans les régences de Tunis et d'Alger**, t. 1, Paris, 1838*

17- *Pomponius de Mela, **L'Histoire de L'Afrique abregéé** T.I.*

18- *Rozet (M), **Voyage dans la régence d'Alger**, 3.T.Alger 1833*

19- *Shaw (Th),**Voyage de monsieur Shaw ,M.D. dans plusieurs provinces de la barbarie et du levant contenant des observations géographiques , physiques , philologiques et melées sur les royaumes d'Alger et de Tunis, sur la syrie ,l'Egypte et l'Arabie petrée, avec des cartes et des figures** , traduit de l'anglais T.1.1743*

20- *Tavernier (P.J.B), **Nouvelle relation de l'intérieur du sérail du grand seigneur, contenant plusieurs singularités qui jusqu'ici n'ont point été mis en lumière .Paris, M.DC.LXXXV**.*

ثانيا: المراجع

1- Andre (J), **L'alimentation et la cuisine à Rome**, Paris, 1961

2- Berque (A), **L'Algérie, terre d'art et d'histoire**, Alger, 1937Berque (A), **Art indigene en Algerie**, Alger 1924

3- Bolens (L), **La cuisine andalouse, un art de vivre XI – XIII** ; Albin Michel Paris 1990

4- Boyer (P), **La vie quotidienne à Alger à la veille de l'intervention française**, Hachette, Paris ,1963.

5- Colin (G.S), **Corpus des inscriptions Arabes et Turques**, 1- département d'Alger, Paris 1901, inscription n °101

6- Courtois (Ch), **Les Vandales en Afrique**, Paris 1955.

7- De Maslaterie (Conte), **Relations et commerce de l'Afrique septentrinale ou Maghred avec les nations chretiennes au moyen age**, Paris 1886

8- **Desmet -Gregoire H.**, Les objets du café, Presses du CNRS, Paris, 1989.

9- Devoulx (A), **Tachrifat, recueils des notes historiques sur l'administration de l'ancienne régence d'Alger**, Alger, 1852

10- Du Coudray de la Blanchére et P.Gaukler, **Catalogue du musée Alaoui**

11- Eudel (P), **L'orfèvrerie algérienne et tunisienne**, Jourdain, Alger, 1902.

12- Guh (E) et Koner (W), **La vie antique- manuel d'archeologie**, 2eme partie, Rome, 1913.

13- **bn Jaldun El Mediterraneo en el siglo XIV, Auge y dclive de los Imperios : Exposicion en el Real Alcazar de Sevilla**, Mayo-Septiembre 2006 Catalogo de piezas pp38-39.

14- Idris (H.R), **La Berberie orientale sous les Zirides,** 2.T. Paris, 1962.

15- Marçais (G), **L'Exposition d'art musulman**, paris 1954.

16- Marye, (G**), Musée national des antiquités**, Catalogue période Antique et musulmane, Alger 1899

17- Morolet, (J), **Catalogue raisonné des collections d'art musulman : Maroc- Algerie – Tunisie – Orient**, France, S.D

18- Palazon (Julio Navarro), **Una Casa Islamica En Murcia, Estudio de Su ajuar(sigle XIII**, Centro de Estudios Arabes y arciologicos « Ibn Arabi » Ayuntamiento de Murcia

19- Plouvier (L), **L'Europe se met à table**, Bruxelles ; 2000.

21- Vachon, **les industries d'art indigènes en Algérie**, Alger 1902

20- Wierzejeski (Just), **Musée *national des antiquités,*** Catalogue période antique, Alger 1899.p.34 n°344 bis

ثالثا: المقالات

1- Abdesselam (Abu Bekr) : « **Usages de droit coutumier dans la région de Tlemcen** » in *Deuxième congrès de la fédération des sociétés savantes de l'Afrique du nord*, Tlemcen 14-17 Avril 1936, tome II pp.813- 866.
2- Arberry (A.J), « **A Baghdad cookery** » in Islamic culture, Hyderbad, vol.13, n°1-4January, 1939pp21-47; April1939, pp.185- 214

3- Akli (K), « **Les mensea du musée national des antiquités d'Alger** » in Annales du Musée national des Antiquités n°14, 2004, pp5-16

4- Assim el hadj et Salam Cabiny ,« **Relation d'un voyage de Féz à Timbouctou fait vers l'année 1787** » in *nouvelles annales des voyages de la geographie et de l'Histoire*, t.7.paris, 1820

5- Ayachi (T«**L'artisanat du cuivre en Tunisie** » in *Cahier des arts et traditions populaires*, première année n°1, Tunis1968 pp.154-194.

6- Balfet (H), « **La poterie des Ait smail du Djurdjura, Elément d'étude esthétique** » in *R*evue Africaine, 1955.pp 289 – 340.

7- Bazzana (A), « **une ville dans les marais Shaltish « Huevla – Espagne»**, in *Archeologie islamique*, n°4, 1994, pp.87-116.

8- Bel (A), « **Note sur trois vases de cuivre gravé , trouvés à Fés et servant à mesurer l'aumone légale du fitr »,** in Bulletin archeologique 1917, pp360 -370.

- Bel (A), « Note sur un modd en-nbi de Tlemcen, dans la Revue Africaine, Alger, 1905, nO 257, pp. 231-235.

9- Cadenat (P), «**Recherche archeologique à Tihert-Tagdempt 1968-1957** » in *Annales d'Archeologie Algerienne.* T.VII 1977 – 1979, Fas.1.

10- Camps (G), «**Massinissa ou les débuts de l'histoire** » in *Libyca* .T. VIII 1er semestre 1960 pp.3-318

11- Colin (G.S), « **Un document nouveau sur l'arabe dialectal d'occident auXII eme siécle** » in *Hesperis,* T.XII année 1931, pp 1-32

- Colin (G.S), « **Noms d'artisans et commerçants à Marrakech** » in *Hesperis*, 1931pp229-240.

12- Deny (J), « **Les registres de solde des Janissaires conservés à la bibliotheque Nationale d'Alger** » in *Revue Africaine*, 1920 pp.213-221-250.

13- De-Ridder, «**Mansa** » in *dictionnaire des antiquités greques et romaines, Darembert-Saglio,* T3 ,2 eme partie, (CM) Paris 1918 pp.1720 – 1721.

14- Desparmet (J), *«***Ethnographie traditionnelle de la Mettidja Le calandrie folklorique** *», in revue africaine, 1936.pp135 – 165.*

15- Dessus-Lamare (A), *«***Matériaux pour un catalogue du musée de Mustapha: Note sur un vase en cuivre gravé, employé comme mesure étalon***», Revue africaine, 1929, pp. 95−162.*

16- Devoulx (A), « **Les édifices religieux de l'ancien Alger** » in *revue africaine,* 1870, pp. 166-280.

17- Emerit (M), « **Cartiers commerçants d'Alger** » in *Alegria*, 1952, pp. 6- 13.

18- Errox (J) « **Blé** » in *Encyclopedie bérbére*, t.10, Edisud pp.67-116.

19- Gobert (E.G), « **Les poteries modelées du paysan Tunisien** » in *Revue Tunisienne* .Tunis n°43-44 .pp.122 -131.

•Gobert (E.G),» **Les références historiques des nourritures tunisiennes** » in *Les cahiers de tunisie*, 4 eme trimestre n°12 Troisiéme année pp. 501-542.

20- Golvin (L), »**Sur quelques mortiers de bronze trouvés récemment à proximité de la cote Oranaise** » in *Annales de l'institut d'études orientales année 1962* T.XX pp.55-67.

21- Haedo (F.D), « **Topographie et histoire générale d'Alger** » trad.De Monnerau et Berbrugger, in *Revue Africaine*, 1871, pp. 41-90, 202-307, 375-458.

22- Idris (H.R), « **Fêtes chrétiennes célébrées en Ifriqiya à l'époque Ziride** », in *Revue Africaine*, 1954, pp.261-276.

23- Inalcik Halil: « **Matbakh**», in *Encyclopedie del'Islam* t.3. pp. 797-805.

24- Janier (E), « **Industries indigènes de la région de trara** » in *Revue Africaine*, 1944, pp.43-66

25- Lacroix (M.F), «**Afrique ancienne** » in Revue Africaine, 1870, pp.12-97

26- Le Glay (M), « **à la recherche d'Icosium** » in Antiquités Africaine, T.II.1968, PP.7-54

27- Levi- Provençal, « **Une description de Ceuta musulmane au XVème siècle** » (texte arabe) in Hésperis. t.13, 1931, pp145-176

28- Mangion (P) : « **Les origines du café maure en Afrique du nord** » in *Bulletin des études arabes*, 2eme année n° 8Mai-Juin1942. pp. 67- 70

29- Manuela Marin, « **Sobre alimentation sociedad** » in *Al-Quantara,* XII.1992, pp 379-393.

30- Marçais (G), «**L'exposition d'art musulmans** » in *Revue Africaine*, 1905, pp 380-401.

31- M'hamsadji (N), « **Le materiel de cuisine dans les regions d'Aumal et de Sidi-Aissa** »in *Annales de l'institut d'études orientales année 1954*,pp 120-160

32- Rahmani (S), « **Rites relatifs à la vache et au lait** »in *Deuxième congrès de la fédération des sociétés savantes de l'Afrique du nord, Tlemcen* 14-17 Avril 1936, tome II pp.791-809.

33- Ricard (P), *«* ***Spécimen de céramique marocaine au moyen*** **age** » in *Hésperis*, année, 1932, pp153-174.

•Ricard (P), « **sucreries marocaine** » in *Hésperis*, 1927 pp 371-375

34- Rodinson (Maxime), *«***Recherche sur les documents arabe relatifs à la cuisine** », *Revue d'Etude islamique*, Paris, 1950pp. 95- 165

35- Vicaire(M), « **Notes sur quatres mesures d'aumones inedites** » in *Hesperis*, 1944 pp 1-14.

رابعا: المعاجم

1- Beaussier(M), **Dictionnaire pratique Arabe – Français**, contenant tous les mots employés dans l'arabe parlé en Algérie et en Tunisie ainsi que dans le style épistolaire. Les pièces usuelles et les actes judiciaires. Alger 193

2- Ben Cheneb (M), **Mots Turks et persans conservé dans le parler algérien**, Alger 1922.

3- Bosc (E), ***Dictionnaire de l'art, de la curiosiyé et du bibelot***, Librairie de firminDidot et Cle, Paris, 1883.

4- Dozy (R), ***Supplément aux dictionnaires****,* 2, T.Lyde, E.J. Brill, 1881.

5- Eudel (P), **Dictionnaire des bijoux de L'Afrique du nord**, Paris, 1906

الملحقات

الملحق رقم 1 : يبين تركيبتين غذائيتين كانتا تستعملان في الفترة النوميدية و البونية ذكرهما مؤرخيين رومانيين و هي:

1- تركيبة الدجاجة على الطريقة النوميدية عن أبيسسوس قافيوس

(**Apiciuis**, L'art culinaire De re-coquinaria , texte établi et traduit et commenté par Jacques André, Paris 1965. p.177)

Pullum Numidicum (texte latin)

Pullum curas,elixas,leuas, laser ac piper (aspergis) et assas. Teres piper,cuminum,coriandri semen, laseris radicem, rutam, careotam, nuleos, suffundis acetum, mel , liquamen et oleum , temperabis Cum ferbuerit, amulo obligas ; pullum perfundis, piper aspergis et inferes.

ترجمة : دجاجة على الطريقة النوميدية

تفرغ الدجاجة من أحشائها و توضع في قدر على نار و تترك تغلى حتي تطهي ثم تخرج و ترش بالفلفل الأسود و تحمر. ثم يخلط الفلفل و الكمون و حب القصبر و الفيجن و التمر والصنوبر و يهرس الكل و يبلل الخليط بالخل و العسل و القاروم و الزيت ثم يوضع على نار و يترك يغلى ثم يعقد بالطحين و يطلى به الدجاجة و قبل التقديم ترش بالفلفل و تقدم.

2_ تركيبة الحريرة البونية عن كاتون

Caton, M.P. : Agriculteurs latins (coll.Nisard), ch.85 – 86 ; p.27.

Pultem punicam (texte latin)

Pultem punicam sic facito, pultem puinican sic coquito,…

يوضع في صحن عميق رطل من الطحين و يحلل في الماء و يضاف اليه ثلاثة أرطال من الجبن الجديد و نصف رطل من العسل و يطبخ الجميع في قدر جديد.

الملحق رقم 2

قصيدة قاضي غرناطة المستبعد من بلاده و هو يمدح طعام بلاده: (عن المقري، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطب، المجلد الأول، دار صادر، بيروت، 1988، ج.3، ص301) .

هل أمتطي يوما إلى   المشرق ظهور السفن
وأجتلي ما شئته   في المنزل المؤتمن
حينئذ أخلع في هذه   القوافي رسني
و تحسن الفكرة بال   حدوس و السمسمني
و اللحم و الشحم و مع   طوابق الكبش الثني
و البيض في المقلاة بال   زيت اللذيذ الدهن
و جلدة الفروج مش   ويا كثير السمن
من منقذي أفديه من   ذا الجوع و التمسكن
و علة قد استوي   فيها الفقير و الغني
هل للثريد عودة   إلي قد شوقني
تغوص فيه أنملي   غوص الأكول المحسن
و لي الإسفنج شو   ق دائم يطربني
و للأرز الفضل إذا   تطبخه باللبن
و للشواء و الرقا   ق من هيام أنثني
و اسكت عن الجبن فإن   بنته تذهلني
ظاهرها كالورد أو   باطنها كالسوسن
أيا امرئ أبصرها   يوما و لم يفتن

تهيم فيها فكر الأس	تاذ و المؤذن
لو كان عندي معدن	لبعثت معدني
لكني عزمت أن أبيع	كم البدن
و الكم قد أكسبه	بعد و يكسبني
و لا تنسبوا لي سفها	فالجوع قد أرشدني
و هات ذكر الكسكسو	فهو شريف و سني
لاسيما إن كان مصنوعا	بفتل حسن
أرفع منه كورا بهن	تدوي أذني
و إن ذكرت غير ذا	أطعمة في الوطن
فابدأ من المثومات	بالجبن الممكن
من فوقها الفروج قد	أنهى في التحسن
و ثن بالعصيدة ال	تي بها تطربني
لاسيما إن صنعت على يدي	ممركن
كذلك البلياط	بالزيت الذي يقنعني
تطبخه حتى يرى	يحمر في التلون
و الزبزبن في الصحاف	حسب أهل البطن
فاسمع قضاء ناصح	يأتي بنصح بين
من اقتنى التفين	فهو الآن نعم المقتضي
و إن في شاشية الفقير	أنسا للعني
تبعدني عن وصلها	عن وصلها يبعدني
تؤنسي عن اللقاء	عن اللقاء تؤنسني
فأضلعي إن ذكت	تهفو كمثل الغصن
كم رمت تقريبا لها	لكنه لم يهن

و صدني عن ذاك قلة   الوفا بالثمن
ايه خليلي هذه مطاعم   لكني
أعجب من ريقك إذ   يسيل فوق الذقن
هل نلت منها شبعا   فذكرها أشبعني
إن تمن جوعان يا   صاح فكل بالأذن
فليس عند شاعر   غير كلام الألسن
يصور الأشياء و هي   أبدا لم تكن
فقوله ليس يريك ما   ليس يرى بالممكن
فاسمح و سامح و اقتنع   و اطو حشاك و اسكن
و لننصرف فقصدنا   اطراف هذا الموطن.

الملحق رقم 3

صناعة المري و القديد في بلاد المغرب و الأندلس

المري النقيع: (نوع آخر)

يطحن الشعير الطيب و يغربل من نخالته و يعجن بدون ملح عجنا قويا و يقرص أقراصا كل واحدة في غلظ أصبعين و نصف و في وزن عشرين أوقية و في وسطها ثلاث ثقب نافذة، ثم تفرش نخالة الشعير على لوح مرتفع على الأرض و تفرش عليها أوراق الدكار، و تفرش الأقراص على ذلك و تغطى بورق الذكار و عليها النخالة، و يوضع اللوح في مكان بحيث تمسها فيه جفوف الهواء و لا تدركها الشمس و تترك أياما، ثم تحول برفق و تترك النحالة و الورق تحتها حتى تجف و يظهر فيها اليبس و الخمج، فتجرد بسكين جردا قويا و ينقى الخمج حتى لا تبقى منه بقية، و تترك كذلك قدر ثلاثة أيلم حتى ستتفرغ بقية رطوبتها و يستحكم

يبسها و جفوفها، و بعد ذلك تكسر بمنجم و تصبح حتى تصير دقيقا و هذا هو البوذق، و هو أصل المري، فيحفظ منه قدر معلوم مع مثله من دقيق قمح مغربل من نخالته و مع نصف مثله من ملح نقي مطحون، و يوضع الجميع في خابية قد كانت للزيت، و يكون ذلك في عشي النهار، و يصب قي الخابية من الماء العذب ما يصير ذلك في قوام الحريرة و يجعل ما ينعقد منه باليد حتى يمتزج الجميع، و يوضع معه عيدان بسباس و قصبة من صعتر و أوقيتين من شونيز و نصف أوقية من ورق أترج و بزر بسباس مع صنوبر. و يصب على ذلك ما يغمره من الزيت الطيب، و توضع الخابية في مكان مرتفع بحيث تطلع الشمس و تغرب عليها. و يوضع فيه عود من شجر الذكار في طرفه ثلاث شعب كما ذكر و تحرك به الخابية مرتين في كل يوم غدوة و عشية مرة في سبعة أيام. و تربط على فمها خرقة نظيفة صفيفة مع جلد كان للزيت الطيب الرائحة كما ذكر قيل . و يكون ملء الخابية الى دون العنق ثم يؤخذ في اليوم الثامن من دقيق القمح المذكور نصف ما خلط منه أولا فيعجن ثلثه أقراصا متوسطة و تعقد في الفرن، و تكسر من حينها و هي سخنة في الخابية إلى دون العنق. ثم تؤخذ في اليوم و تغطى بالخرقة و الجلد و تترك ثلاثة أيام، ثم يكشف عنها في اليوم الرابع و تمرس الكسور فيها باليد و تحرك مع جوانب الخابية حتى تنحل و تصير في قوام ما في الخابية و يضاف إليها كسور رغائف مثل الرغائف الأولى معجنة من الثلث الثاني من الدقيق المذكور، و تترك أيضا ثلاثة أيام ثم يكشف عنها في اليوم الرابع و تمرس كما ذكرنا.

و يصنع بالثلث الباقي من الدقيق كما صنع بالثلثين قبله سواء، ثم يستمر تحريك الخابية بالعود على عادتها في ذلك أربعين يوما مرتين في كل يوم ثم يؤخذ من دقيق القمح المغربل من نخالته بعد المأخوذ قبل هذا و يعجن بوصفه فطيرا دون ملح، و يقرص أقراصا مثقبة كل قرصة منها من نصف رطل و تطحن حتى تدرس حتى تصير دقيقا، و توضع في الخابية و تحرك تحريكا قويا، و لا تزال تحرك مرتين في

كل يوم من عشرين يوما، ثم يعجن النصف الثاني من الدقيق على نحو ما تقدم و يطبخ طبخا شديد الحمرة أو شديد السواد ليكون المري بحسب هذا الطبخ، ثم يوضع في الخابية و لا يغفل عن تحريكها مرتين في كل يوم إلى آخر فصل الخريف، فإذا انتهت مدته يقصر المصال المذكور في الماء و الشمس كما ذكر و يصب فيه كل ما في الخابية و يفرغ جميع ذلك في معجنة أو محبس حتى لا يبقى في المصال الا الثقل خاصة، ثم يوضع ما اجتمع من ذلك في أواني فخار مزججة من الداخل و الخارج و يختم عليها بالزيت العذب بعد استقصاء تصفيته و يرفع ، ثم يرد الثقل إلى الخابية (و تضيف إليها) ثوما مطبوخا مدروسا و تتركها دون شيء فأنت في ذلك باختيارك . و يصب عليها قدر الكفاية من ماء سخن و يترك مقدار ثمانية أيام ، و يحرك فيها ثلاث مرات في كل يوم، و يوضع في الخابية خبز مطبوخ مطحون مثل ما تقدم ثمانية أيام أخرى، و لا يغفل قي تحريكه ، ثم يصفى و يصرف في أنواع ما يقلى أو يطبخ.

تركيبة القديد عند ابن رزين التجبي (في عمل القديد)

يقطع اللحم شظايا طويلة أرق ما يمكن، و توضع في معجنة و يوضع عليه ما يكفيه من خل ثقيف و ملح نقي مدروس و يحرك ساعة بعد ساعة من غدوة الى وقت الظهر، ثم يذر عليه فلفل و كزبرة و كمون و كرويا و مري نقيع و يضرب الجميع و يحول حتى يستوفي حقه من الأبازير، و يطاق فإن نقصه شيء من الملح أو غيره زيد فيه، و يترك على حاله بقية اليوم و الليلة، ثم يعلق حبل للشمس و يترك الحبل الى بعد الظهر، و يزال من الحبل و يعطي في غربال بشيء خفيف، ثم يعاد الى الحبل للشمس في اليوم الذي بعده، يعمل به أياما حتى يتم تجفيفه و تيبيسه و تذهب رطوبته، و يرفع في موضع لا يمسه فيه شمس و لا نداوة. و قد يعمل بالماء و الملح خاصة و يجفف للشمس.

الملحق رقم 4

بعض التركيبات الغذائية من المغرب الأوسط والمغرب الأقصى

صفة المركبة و هو طعام يصنع بقطر قسنطينة و تسمى الكتامية: يعجن من السميد عجنا محكما على نحو عجين الإسفنج بالخمير و يفقص فيه البيض ما أمكن و يعرك به العجين حتى يرطب ثم تركب مقلاة حنتم على نار قوية فإذا احمرت دهنت بسمن أو زيت و جعل فيها من ذلك العجين رغيفا رقيقا فاذا انضج الرغيف حول و أخذ واحد من العجين في الكف و طلي به وجه الرغيف ثم يحول الوجه المطلي بالعجين الى المقلاة و يرد أسفلها أعلاها و يطلا بالعجين ايضا ثم يقلب و يطلى و لا تزال تطلى بالعجين و تقلب في الطاجن و هي تتركم و تعلو حتى تصير قرصة كبيرة عالية ثم تدار في الطاجن على حرفها حتى تنضج من جوانبها فإذا أكملت على قدر المراد جعلت في قصعة و تثقب ثقبا كبيرة بعود و صب عليها زبد مذاب و عسل كثير قدر ما يغمرها و تقدم.(عن امبروزيو يوثي ميرندا:"كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول"، في صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد، المجلدان التاسع و العاشر، مدريد 1961-1962 ورفة 65)

ثريد من عمل أهل بجاية سموه شاشية ابن الوضيع: يؤخذ من اللحم العنمي الم...؟ في أيام الربيع من أجنابه و صدره و سمينه يقطع و يجعل في قدر بملح و بصلو و فلفل و كزبرة يابسة و يرفع على نار معتدلة ، فاذا قارب النضج جعل فيه من الخس و الإسفناخ و عيون البسباس و الفت الرخص فاذا نضج الجميع اضيق اليه من الفول الأخضر المقشر و الكزبرة الرطية فاذا أكمل طبخه سقي به ثريد و صفف عليه ذلك اللحم و الخضرة و الفول و جعل على ذروة الثريد و أعلاه لقم ن الزبد تسيل على جنبانه بين الخضرة و لذلك شبهت يشاشية الوضيع كان ذلك الزبد الأبيض بصر؟ شاشية يتدلى من كل جهة.(عن امبروزيو يوثي ميرندا:"نفسه ورقة 169)

صفة الفدوش

هذا يعمل من العجين و هو ثلاثة أنواع منه المستطيل الشكل عل هيئة القمح و منه المستدير على قدر حب الكزبرة و يسمى ببجاية و أحوازها بحميص و منه ما يعمل رفافا في رقة الكاكير (كذا) و هو من أطعمة النساء يطبخونه بالقرع و الأبزار و الدسم و هو من القطايف و كيفية الفدوش مثل طبخ الأطرية. (امبروزيو يوثي ميرندا:"نفسه ، ورقة 174)

عمل الخشكلان:

يؤخذ من السميد الكبير الحب و يحك بسمن كثير و زيت عذب و يبل بماء قليل و لا يبالغفي عركه و يكون عجنه جافا ثم تصنع منه رغف محشوة بالحشو الموصوف للكعك و أشكال منوعة و يقرق منه بمقراض أو سكين و يصنع منه شبه احواف و نصف دايرة و؟ صعار و كبار هذا هو الخشكلان بالحقيقة ثم يقلا بزيت عذب و يرفع و يدر عليه بسكرمسحوق و سنبل. (امبروزيو يوثي ميرندا:"نفسه ، ورقة 193)

اللمتونية :

تصنع في بلاد الأندلس و الغرب تصنع من جميع الطير مثل الدجاج و الإوز و الخصبان السمان منها و فراخ الحمام و غيرها. يؤخذ ما حضر منها منظفة مشغوفة الصدور بالمرق المذكورة في الشواويدار السفود بها على نار فحم معتدلة قليلا برفق حتي تنضج و تحمر و تترك بناحية. و من الناس من يعملها مقلوة و تمرغ بعد قليها في تلك المرقةو الثوم المدقوق مع اللوز و الجوز ثم تصنع لها رغف رقاق من الدرمك محكمة الصنعة فاذا نضجت فتتت فيها تفتيتا كبيرا على قدر الدينار ثم يصفا من مرق الدجاج و يرد القدر على نار معتدلة و يضاف اليه زيت كثير وفلفل و كمون فإذا غلا القدرانزل و جعل فيه من الثوم المدقوق مع الجوز و اللوز و الجبن المحكوك بالإسكلفاج و يسقى بعد تلك الفتاتات المفتتة ثم تؤخذ

الدجاجة المشوية و توضع عليها فوق القصعة و قد بركت و مرغت في ذلك المرق و تخمر بالبيض و الزيتون و اللوز المقسوم و يدر عليها من الجبن المحكوك و القرفة و تغطى بورق و تغطى بورق الإسفريا المصنوعة بالبيض. (امبروزيو يوثي ميرندا:"نفسه ، ورقة 183)

الصنهاجي:

في طبخ اللون المسمى بالصنهاجي: تأخذ طاجنا مزججا أكبر ما يمكن و تجعل فيه أطايب اللحم القري والغنمي و الجدي الرضيع و لحم الوحش ما تمكن لك وجوده و الأرنب و القنلية و الدجاج و الإوز و الحجل و فراخ الحمام و اليمام المسمنة و الزرازير البيض السمان و العصافير و السمان، و تقطع منها مايجب تقطيعه قطعا وسطا. و تترك صحيحا ما لا ينقطع، و تجعل فيه مرقاسا و لقانقا و أحرشا وليما مصبرا و زيتونا مصبرا و لوزا مقشورا و حمصا مبلولا و ورق أترج و عود بسباس و يجعل فيه ماء و ملح و زيت و فلفل و كزبرة يابسة و خضراء مقطعة و ورق نعنع و حبات و نصف بصلة مقطعة و مغرفة من مري و يصبغ اللحم بالزعفران، و يحمل الطاجن على النار ليطبخ، ثم يؤخذ الكرنب الطيب الرخص و اللفت و الباذنجان و البسباس و الجزر ان كان موجودا و تنقيها و تغسلها و تصبغها بالزعفران و تجعلها في الطاجن فاذا طبخ جميع ما فيه تجعل فيه تفاخا مقطعا و سفرجلا و تنقيها، و تزل عنهما القشر الأعلى ثم تجعل فيه ذلك خلا قدر ما تستطيعه و تترك الطاجن على النار حتى يغلي الخل غلية أو غليتين ثم تزيله من النار و تتركه على نار لينة حتى تذهب عنه بعض الحرارة، و كل هنيئا إن شاء الله تعالى.(امبروزيو يوثي ميرندا:"نفسه ، ورقة65)

فهرس الأعلام

أ

ابقراط:44-48
أبيسسوس قافيوس:31 -32-39-65
إبراهيم بن المهدي:44
إبراهيم بن العباس الصولي:45
ابراهيم بن عبد الرحمن الحابشي:116
ابن أبي دينار:80-167
ابن أبي ليلى: 104
ابن بطوطة:132-177-189
ابن بريدة : 103
ابن البيطار:56
ابن حمدوش الجزائري:57
ابن جريج:103
ابن جبير:103 ابن زهر(أبو مروان):61-69-104-148-149-150-151-162-173-210-212
ابن الرامي:111- 170 -211
ابن رزين التجبي:41-56-57-61-76-79-104-149-150-155-162-174-180-181
ابن سيار الوراق:41-42-44-148-153-226
ابن تومرت:71
ابن شاهك(محمود بن الحسين بن السندي):45
ابن العديم:174
ابن عمر :103
ابن عباس:103
ابن عذاري المراكشي:78-105
ابن غلبون:54
ابن قزمان: 57-74
ابن مريم:74
ابن مساويه:45
ابن النديم:44
ابن خلدون:73
أثيني: 31
أحمد بن هود المقتدر بالله:105
أحمد بن المعتصم: 44
أحمد بن يونس: 103
أحمد بن حنبل: 107
أحمد بن الخطيب الانباري:45
أحمد بن يحي بن حسن المعروف جده الحجار:46-79
ادريس(روجر):67
الإدريسي:72-151-156-158-167-168-190-191-192
الأربولي:48-61-80
أبو إبراهيم بن العربي نصرون اللوزي: 66
أبو عبد الله بن الأزرق(القاضي):79-80- 178
أبو الحسن:116
أبو الحسن علي بن عمران بن موسى الملياني (المعروف بابن الساطير):164
أبو الحسن علي بن عبد الرحمن (المعروف بابن الدلال): 218
أبو سعيد:54-116
أبو عثمان سعيد بن الحداء:67
أبوعبد الله محمد بن أبي حميد:66
أبو القاسم البنيولي الغرناطي الأندلسي:81
أبو يوسف ابن عبد الحق:116
أبو يعقوب:116
ابو اسحاق ابراهيم ابن الشنظير:116
أبو بكر بن حنبل:116

أبو البشر محمد أحمد بن يونس:264

أبو جعفر أحمد ابن علي بن زغلون:116

أبو جعفر أحمد ابن الأخطل:116

أبو جعفر بن ميمون:116

أبو حفص:115

أبو حمو موسى الأول:58

أبو العباس السبتي:177

أبو القاسم البرزلي:119

أبو القاسم بن محمد اليمني:177

أنو شروان: 148

ب

بايسونيل:99

البغدادي(شمس الدين محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم كاتب بغداد):61-149-189

بركوب: 39

بلاين: 31- 40

البكري:72- 74

بوسيي:236-239

ت

تيبار:32

التمجروتي:190

ج

جابر:107-109

الجاحظ:45

جالينوس: 44- 48

جحظة البرمكي:45

ح

الحارث بن بسخنر:45

الحاج بقطاش: 93

الحاج بن عبد الله العفراني:105

الحاج مسعود البجاوي:116-141-142

حسن الوزان:82-83-132-137-138-139-154-170-179-188-208

الحسن ابن يحي البسكري:116-118

الحسن والحسين ابني سعيد :45

الحسن بن نصر:67

حسان:67

الحكم:104

حذيفة:104

حمو رابي:30

خ

خالد بن اسماعيل:116-118

خالد بن يزيد:67

الخضر الياس:129

د

درنبرغ:33

ديوسكريدوس:31 -44

دان(الأب) 95-98-128-219

دهقان:104

دومة بنت محمد:122

ير وكفيل:219

دوزي:236-248-288-289

ر

الرازي:45-56

ز

زرياب:47-48-49-53-60-81

زيد بن أبي ثابت: 116 -118-119

س

ساقليو: 32

سفيان: 109

سعيد بن جبير: 103- 109

سعيد بن منصور:110

سيد طاهر(الطاهر بن محمد بن مهران):147

سيدي بوقدور:135-136

سيدي محمد الشريف:128

سيدي الحلوي التلمساني:74-75

سيدي عبد الرحمان الثعالبي:122

ش

شاو: 96-277-278-287

شرفاني:64

الشريف الزهار 95-127

شعبة:104-109

ط

الطرطوشي:124

ع

عبد الله بن طلحة :44

عبد الله بن أحمد بن أبي طاهر:45

عبد الباسط بن خليل:82- 127

عبد الملك بن مروان:43

عبد المؤمن:78

عبد الواحد بن زياد: 103

عثمان ابن أبي شيبة:109

عطاء ابن السائب:109

علي بن يحيي المنجم:72

علي بن الزيتوني: 55-68

علي بن سليمان القبرصي:120-121

علي بن يوسف:71

عمر بن عبد العزيز:50

عماد الدولة:105

م

المالكي(أبي بكر عبد الله بن محمد):54-66-67-164-173-205-229-235-255-264-274

ماري كوري: 271

ماسينسا: 39-171-172

محارب بن دثار : 103-109

محمد بن عثمان :121

ماغون:59 -68

مجهول:31-40-44-48-49-53-55-56-61-69-70-77-80-104-115-126

محسن بن عبد النبي النحاس:147

محمود بن قدور الفضيل:147

معاوية ابن هشام:109

معرف بن واصل: 103

المعتمد:44

مسلمة:67

مسلم بن ابراهيم:109

المسعودي:47

المقري:48-49-176-177-207

موسى الأندلسي:120

منصور بن حيان: 103

ق

قارجليوس مارسليوس:64

القابسي:125

ك

كاتن:33

الكاهنة:67

كسرى:42

كشاجم محمود بن الحسين بن السندي بن شاهك:45

كوجك عثمان:122-123

ن

النويري:71

و

الونشريسي:113-208-212-235-262

ي

يحي بن خالد :44

يوسف بن تاشفين:73

فهرس الأماكن

أ

أبلة:55

الأندلس:41-47-48-49-50-124-196-
216-221-223-230-250-256-257-
275-281-285-296- 305-306-307
-309-313

الإسكندرية:191

افريقية:66-68-70-119-145-157-190

اسبانيا:166-181-182

اسطنبول: 83-190

اشبلية:55-191

أغمات:155

ايطاليا:132- 142-193

ب

بابليو كلوديا:37

البقاع المقدسة: 98-

بلاد المغرب: 70-98-114-125

بلاد السوس:156

بجاية:55-79-135-141-142-154-157-
164-191-193

بخاري:145

بغداد:43-61

بلنسية: 155-156

بوسعادة:145

البندقية:192-193

بني بوشبيت(قرية): 82

ت

تانملت:156

تلمسان:58-74-75-78-79-217-218-
222-308-310

تركيا:62-86-87-96-105

تمبوكتو:138

تونس:55-57-61-65-72-80-81-82-90-
142-147-151-156-154

تنس:192

تيبازة:37- -197

التيطري:192

تيمقاد:39-197

تيهرت:173

ج

جربة:192

جرجرة:248

الجزائر: 46- 51-61- 83- 86- 88- 95-
98-100- 101- 105 -110-120-121-
128-132-135-137-139-142-144-
152-157-172-183- 190- 192-210-
213 – 218-246- 249- 258

جميلة:197- 259

جنوة:135

ح

حاجا: 82- 170

د

دمشق:177

ر

روما:32

س

سبتة:157-162

سفاقس:157- 191

سلا:132

سطيف:132-173- 221

السودان:177- 190-

سوسة: 132 -264

سياسة:200-206

ش

الشام: 46-

شبه الجزيرة العربية:53- 81

شرشال:135

شريس:138

شلطيش:200

ص

صقلية:191-

ط

طرابلس: 192- 193

طريف:37

غ

غزة:177

غرناطة:178

الأغواط:145

ف

فاس: 55- 59- 82- 132-178- 258

ق

قابس:156

قاديس:37

القاهرة:133

القدس:176

قسنطينة:55-83- 154 -167-192- 255

قرطبة:55-105

قلعة بني حماد:68 - 258

قرطاج: 59-192- 197-

قيشاط:138

القيروان:67 -191- 192

ك

كمبانيا:32

ل

ليكسوس:37- 197-221

م

مالقة:105-132

المدية:77

مروز: 84- 129

مرسية:77- 155- 181

مجانة:154

المغرب:46-53-60-67-70-72-01-189-193- 210-247 - 248

المغرب الأقصى: 99-132-141-156-168-241 -251

المغرب الأوسط:69-

مراكش:55- 58- 175-154-218 - 258

مزدغة:132

مليانة:137-139- 192

معسكر:192

مصر: 46-53- 54-69-125 - 189- 191

مكة: 56- 98- 102-مهدية:157

منيتورن:32

ميرطولا:182

الميرة:71

ن

نابل:132

ندرومة:244

نفوسة154 –167

نوميديا:33

ه

الهند: 99

هنين:183

و

وادي مزاب:46

وهران:127–172

فهرس المصطلحات

Cafetière-Théière- Aiguiére . …….. ……………………….:إبريق

Sorte de vase ou coupe……………………………………. أشكالة

Terre à potier verte…. ………………………………………انجبار

Verre à boire.(Tunisie)……..……………………………… أنب

Vase recipient…....………………………………………اناء –آنية

Ecuelle en bois.……………………………………………… باقية

Mesure à Tlemcen de 12 1 /2……………………… برجالة – برشالة

Vase en terre porreuse…. …………………………………….. برادة

Cruche…… ….………………………………………………برادق

Vase ou marmite en terre ollaire …………………………… برمة

Piérre de Boram………………………………………………برام

Grand pot de terre vernisée……………………………… بستوقة

Longue piéce d'étoffe qui sert de serviette……....…………بشكير

Ensemble de tamis……………………………………………بصاصر

Patére, petite écuelle……………………………………….. بطانة

Plat en bois, jatte ……………………………………………باطية

Pot de terre ……………… ………………………………... بقالة

Ecuelle en bois ....………….. ………………………………بقسية

Cruche de terre porreuse pour l'eau ……………………..باقول

Cruche ….……………………………………………………بوقال

Cafetiére ,………………………………………..……………… بكرج

Coupe en verre ……………………………………………بلارة

Cruche pour mettre de l'huile et autres liquides ………بلاليص

Marmite basse, vernissé interieurement avec deux anses ..بنت عمارة

Fourneau portatif en terre à tlemcen……………………بوجوال

Marmite en terre…………………………………… بوزنزلزل متاع الفخار

Couteau pour couper le pain à Alger……………………..بوشاف

Grande marmite en ……………..............…………بوطارف

Poelle en terre pour cuire les galettes…………………..بوفرح

Bol cylindrique , poten terre profond à anse……………. بويده
Petite cafetiere en contenant qu'une seule tasse……… بيرلك
Assiette, plat…………………………………………………تبسي
Grand plat en bois venant du soudan…………………..…….تاقرة
Ecuelle ……………………………………………………….تاكرة
Fourneau en poterie……………………………………….. تتور
Grande bouilloire …………………………..………………تناكة
Grand pot de terre vernissé ……………………………….. تيغار
Marmite ..…………………………… ……………………..تنجرة
Grand plat d'argile ..…………….. …………………………..مثرد
Huitieme du moud ……..………..…………………………… تمنية
Sorte de soupiére..…………………… …………………… جبانة
Cruche ……….……………...……………………………… جرة
Moulin à bras pour le blé ……………….….…………….…جاروش
Cafetiére pour une ou deux tasses ………………………….جزوة
Enorme plat en terre ou autre matiere ……………... ………جفنة
Meule ……………. .…………………………………………طاحون
Ustensile de cuisine sert à remuer les mets ……………..محراك
Terine pour taire les vaches…………………..…………….. حلاب
Terre à potier ……………………………….,………………حنتم
Grand plat ……………………………,,……………………خافية
Espéce de cruche………………………………………………خمارية
Ecuelle en bois ou en pot en terre qui sert de mesure ..,……رابعة
Moulin ………………………………………….., …………..رحاة
Moulin à café, à poivre……,……………………………………رحيوة
Cafetiére ………………………………………………………ركوة
Vase dans lequel on laisse le lait se cailler ……………….مروبة
Planche sur laquelle le boulanger range les pains ……راحة الخباز
Ecuelle en bois ou en ceramique ……………………….زلافة – زلفة
Petite cruche portative (Constantine)……………………….زويرة

زير...Trés gande à ouverture étroite

مسخن...Pot pour chauffer de l'eau

سطل ....Bol en metal

سفرة ....Nappe

سكرية; ....Sucrier

سكردان..Sucrier

سكروجة..Ecuelle

سلطانية ....Bol, jatte creuse, écuelle .

سماط....Piéce de cuir qu'on étend par terre par laquelle on met des plats

سنيوة..Plateau pour servir le cefé

سيني..Plateau pour servir le repas

شموخ...Grande cruche (Kabylie)

شموخة...Vase en terre

مسمنة...Pot à beure

مشربة ....Petite cruche

صاع...Mesure pour céréale

صحفة..Ecuelle

صحن...Plat , assiette (Est)

صفرة......................................Grande peau qui sert de nappe

صفاية..Fitre, Passoire

صيار..Tamis à gros tous

طاوة...Poele à frire

طبري – طبرية ....Jarre, pot en terre

طبسي – تبسي ....soucoupe , coupe en bois ou en ceramique

طبسيل..Plat, assiette

طبش و طبشي..Coupe en bois

طابق –طبق.......................................Plaque de fer ou de pierre

طابونة.............................Petit four en forme de jarre renversée

طاجن..Plat de terre

طاس..Pour boire, coupe, bol

Plat creux et profond ……………………………………………طيفور

Couvert …………………………………………………… طقم سفرة

Marmite ……..……طنجرة

Poelon, petite poele ……………………………………………… طوة

Grand vase en cuive ou en laiton …………………………………طاهرية

petit goblet, coquetier dont lequel on pose la tasse ……………ظرف

Cuillére à café ……………………......……………………………عشك

Trés petite boulloire à très long manche…...........................……غلاية

Cruche qui a la forme étrusque……...................……………………غروف

Pot pour l'eau ……………………..........…………………………غراف

Grand plat en terre cuite…..……………………………………غضار

Porcelaine ………... ……………………………………… …..فرفوري

Tasse à café ……. ..………………………………………………فنجان

Pot ….……………………………………………………………قدحة

Chaudiére ou marmite en fer …………….......…………………قازان

Grande jarre à large embouchure plus grande que tabria………..قسط

Tamis fin ………………………………..………………………تقعيدة

Cruche à base très étroite ……………........………………………قلة زربوط

Petite marmite……………………………………………………قلوشة

Marmite……………………….........………………………………قدر

Marmite en terre vernisée ….……………………………………قديرة

Cruche ………… ……………………………………….………. قربة

Jatte en bois ………………………………………………………قصعة

Petite gamelle, écuelle en bois ou en terre ………………………قصيعة

Cruche ou pot ……………………………………………………قلة

Poelle à frir ....……………………………………………مقلا – مقلاية

Foyer ....…………………………………………………كانون

Trépied en fer…...........……………………………………………كانون القازان

Pot à goulot étroit…......…………………………………………………كوز

Four …...... ... ... …..….............................………………كوشة

لمبوط... .. ..Entonnoir

ملعقة... .. .. Truelle

مغرفة.. .... Cuillére

ملقط..Fourchette

مد... ....Mesure légale

مسينة...Bassin de cuivre

مطارية.. .... Pot de terre

ملة plaque de fer légerement convexe

نجر.................................... ....Mortier

منقل... .... Braisier

منصبة...................... Une des trois terres suportant une marmite

مغرفة.... .... Cuillere

مخفية................ ....Sorte de pot et jarron (tuis)

فهرس التركيبات الغذائية

أ

الأحرش: (مجهول) يصنع من اللحم المدقوق و الثوم و الدقيق و فلففل و كمون و كزبرة و كرويا و خمس و الشحم و بيضات ثم بندق و يقلى.

اسفنج : (التجبي) يعجن السميد بالماء الساخن و خمير و يترك حتى يتخمر و يقلى.

اسفنجة ظريفة: يعجن السميد بماء فاتر و خمير و يعجن مرة و اثنين بالماء حتى يصير ناعما و يترك يختمر ثم تأخذ قليلة جديدة و اترعها ماءا ثم سمنا أو زيتا عذبا حتى تتشرب، ثم تأخذ قصبة غليظة و تدهن و ثوضع وسطا و توضع العجينة حولها و تغظى القليلة و تدخل الفرن و بعد أن نضجت تنزع القصبة و يفرغ الزبدّ و العسل حتى تتشرب الإسفنجة هذا الخليط ثم تكسر القليلة و تقدم مع قرفة.

اسفريا: (التجبي) تصنع من اللحم المدقوق وبياض البيض و سنبل و قرفة و قرنفل و ملح و فلفل و مصطكي، و تعجن و يجعل منها قرصة و تقلى ثم تقطع بالسكين و تقدم مع البيض المشقوق.

الإسفراج: (التجبي) يصنع من لحم الكبش يطبخ في مرق مصنوعة من بصل مقطوع و فلفل و كزبرة و يضاف اليه الإسفراج المسلوق ثم يضاف له الشحم الدروس بعيون الكزبرة و عيون النعنع و يكسر عليه بيض و تترك القدر تحمر.

أطرية : عجينة من طحين القمح الصلب مقطوعة على شكل خطوط يطلق عليها ابن بيطار تسمية الرشتة

ب

البديعي: (مجهول) يصنع من لحم الخروف السمين و يطبخ في القدر و يدفن فيه محاح البيض و الزيت و يكمل نضحه في الفرن حتى يحمر أعلاه.

البرمكية: (مجهول) تصنع من الطيور أو لحم الخروف و تطبخ في طنجير بشراب مركب من الإبزار و السكر

البرمكية (مجهول) تصنع من الطيور أو لحم الخروف، و يضاف لها سنبل و دارصيني و قرنفل و زنجبيل و كافور محلول في ماء ورد تطبخ في طنجير ثم تنزل و تترك تنعقد.

البازين: (تونس، بروشفينق،ص.204) حبيبات صغيرة من العجين في قد البزلاء، توضع داخل مرق مصنوع من الدجاج.(يذكره أيضا حسن الوزان) عجين يطبخ في الماء فاذا نضج وضع في اناء و جمع في وسطهن ثم سقي بالزيت أو مرق اللحم.

البسباسة :اللحم و البصل و فلفل و كزبرة يابسة و عيون البسباس و يطبخ ثم ينزل على الرضف (مجهول)

البسيس: (تونس حسن الوزان) تصنع من دقيق الشعير الممزوج بقليل من الماء الخاثر

باش طرمة :(أصل تركي عن Ben cheneb): تتكون من لحم الخروف مفروم بلإبزار محشو داخل مصران

البلوزة : (قسنطينة، فون مالتسان، ص.59) مستحضرا من السكر

بقلية مكررة: تتكون من اللحم الغنمي السمين و البصل و الفلفل و الكرويا و الإسفناخ و تطبخ في القدر و تنزل على الرضف ساعة (مجهول)

بقلية زرياب :تصنع من لحم كبش و و بصل و كزبرة يابسة و فلفل و كرويا والزيت و المري و يطبخ ثم يضاف له الكرنب و يضاف عليه البيض المضروب في صحفة و لباب خبز و لوز و فلفل وكزبرة و كرويا و يترك على الرضف حتى يجف مرقه(مجهول).

البقلاوة: (قسنطينة، فون مالتسان، ص.59) و هي تركية الأصل محشوة باللوز و الزبيب، دسمة جدا، زيتية و مشربة بالعسل. تتكون من أوراق العجين محشوة بالور المدقوق و تسقى بالعسل.

برانية: طبيخ يتكون من الحم و مرق الخبزو البيض و الجبن. و تكوم أيضا مطبوخة بالباذنجان

بريان: (دوزي) طبيخ من اللحم و البصل و يكون أيضا مطبوخ باللحم المشوي بالأرز

البوارق: (قسنطينة، فون مالتسان، ص.59) طعام يمتاز بصلابته، مجوف في وسطه لحم محلى و مشرب بالعسل. البوراك (أصل تركي عن Ben cheneb) لحم مفروم يلف داخل أوراق العجين و تقلى.

بركوكس : عند أهل العدوة (أنظر الزبزين)

بالوزة : (أصل تركي عن Ben cheneb) وهي كريمة مصنوعة من النشا و السكر و الحليب.

بلاجة :(مجهول) تطبخ باللحم الغنمي الفتي السمين دون عظم و الأمعاء و الكبد و الكرش و القلب، يقطع كل ذلك قطعا صغارا و تطبخ في قدربملح و بصل و حريرة يابسة و زيت و مري ثم تطبخ و بعدها تقلى ختى يخمر و يوضع في طاجن و يضاف عليها البيض و اللوز و القصبرة اليابسة و السنبل و تدخل الفرن.

بلاو: (أصل تركي عن Ben cheneb) برغل مطبوخ في مرق اللحم و يقدم بالسمن.

ت

تربية: (أصل تركي عن Ben cheneb) طبيخ بالحم و اللفت بمرق أبيض و الليمون و البيض.

تراز : متكون من مجموعة من الفواكه الجافة: الجوز و اللوز والتمر و الزبيب و التين المجفف و الفستق.

التفاحية: يتكون من قطع صغيرة من لحم الغنم الفتي أو العجل و يطبخ مع فلفل و كزبرة يابسة و **زعفران** ثم يضاف له بعد أن يطبخ الحم يضاف له التفاح المقشرثم ينزل على الرضف و يضاف له قليل من السكر (التجبي)

تفايا: يتكون من مرق لونه أخضر أو أبيض تبعا لما يوضع فيه من الكزبر الطازجة أو الجافة (التجبي)

التلتين: (التجبي) تصنع من عجين الدقيق (ماء وملح و خمير) وتقطع قطع صغيرة مربعة في سعة اصبعين و تجفف في الشمس، ثم تطبخ في مرق مصنوع من الأكرنب و البصل و ماء و زيت و ملح و فلفل و كزبرة ، فإذا طبحت جعل فيها سمن أو زبد.

ث

ثريد:(مجهول) يصنع من خبز مختمر و يفتت و يسقى بمرق و يترك يتشرب حتى يلأخذ خفه من المرق. تصنع المرق من الدجاج و الفراخ واللحوم بالبصل و الأبازير و هو عدة أنواع منها ثريدة بماء الحمص ثريد مسقى ،ثريد اللبنو منها أيضا:

ثردة الخبيص من دجاجنين: (مجهول) تطبخ دجاجة بالأفاويه و البيض و تخاط و تجغل في الفرن و يضاق لها العسل و الزعفران و الخبيص

ج

الجشيشة الملوكية: تصنع من القمح و تطبخ بالماء فذا نقص عنه الماء يعاد بلبن حليب مرة بعد مرة، فذا نضج عدل بلحم قليل و صب عليها من دسم الدجاج المطبوخة ثم يعاد عليها الدسمو تكون رقيقة بحيث يمكن تناولها.

جاراك أو جورك : (أصل تركي عن Ben cheneb) حلوى مطبوخة في الفرن تتكون من الدقيق و الزبد و اللوز و السكر

الجودابة :(مجهول) و تسمى أم الفرج و هوطعام مشرقي يؤخذ من شحم الكلا من الغنم أو غيره ويدق في مهراس حتى يصير مثل الدماغ ثم تدهن به القدر و توضع فيه رقاق (الكنافة) و يدر عليها السكر و اللوز و السنبل و الدارصيني و القرنفل و يقطر عليها الزيت و ماء ورد ثم تفرش ورفتان و يدر عليها كما فعل و يفعل ذلك

الى نصف القدر حينها تصفف أطراف الدجاجة المطبوخة و تغطى بالرقاق و يدر عليها السكر و اللوز مثل ما تقدم الى أن يملاء القدر و تدخل القدر الى الفرن ثم تكب في جفنة.

الجنانية : (مجهول) تطبخ من البقليات مثل: الرجلة و اليربوز و القرع و الاذنجان و عيون البسباس و عنب الثعلب و عيون القرعة ،تطبخ كلها في ماء و ملح و زيت و بصلة مدقوقة و ثوم و كرويا و فلفل و يضاف اليه الخبز المحكوك و البيض و يدخل الفرن.

الجوزنيق :(التجبي) يصنع من رغاف من عجينة من دقيق الدرمك و البيض و تحشى بخليط من زيت الجوز و العسل و الجوز و السكر و فلفل و تسقى بزيت مخلوط بالعسل و السكر

ح

حجلة يهودية :(مجهول) تحشى حجلة بالأحشاء المدروسة و اللوز و الصنوبر و التوابل و البيض و تطبخ في قدرو تقدم بالسكر.

خ

الخبيص: (التجبي) يصنع من رغيف من جشيش القمح المقلى والمجفف في الشمس و تجف الأرغة للشمس مقدار يومين ثم يوض عليها السمن المغلي ثم تحول الى معجنة و ينتظر حتي يسيل منها السمن و تحك باليدينو تنخل في غربال, ثم توضع داخل قدر مع العسل و رقيق البيض و يحرك على نار قليلة حتى يطبخ.

د

الدبس: (فاس، حسن الوزان) الدبس المطبوخ و حساء الفول.

دجاجة تسمى ابراهمية : (مجهول) مطبخة بالبصل و الإبزار و تخمر بعد النضج ببيض و درمك و ماء الورد و كافور و زعفران.

دجاجة عباسية : (مجهول) تشوى دجاجة في سفود توضع في مرق .

دولمة : (أصل تركي عن Ben cheneb) حشو من كرات من اللحم المفروم مع الأرز، تحشى بها أوراق العنب أو القرع أو عيره من الخضر الأخرى. و منها تطبخ يبراق و يقال لها دولمة متاع يبراق(ثلاثة نقاط على الباء) (يبراق طولمةسى) و تعني كلمة يبراق ورقة.

ذ

الذهابي : يصنع من اللحم و فلفل و كسبرة يابسة و زيت و يطبخ حتى ينضج و يضاف عليه البصل قدر الكفاية الذي يطبخ في قدر آخر و ينزع منه ماؤه و يفرغ داخل قصعة و يعرك أو يدق في مهراس و يضاف الى اللحم مع فلفل و زعفران وسنبل و قرفة و رب الورد و نوع آخر من الربوب المصنوعة اما من العنب أو التفاح أو الرمان و يضاف الى القدر . تطبع القدر بغطاء و تترك لتنضج في الفرن ساعة.

ر

رأس ميمون : (التجبي) يخذ العجين المصنوع بالخمير ثم يضاف له السمن و البيض ثم تؤخذ قدر جديدة مزججة مجوفة ذات عنق فيجري بداخلها سمن و زيت ثم تملأ بالعجين الى العنق فقط و ينزل وسطها قصب مدهون بسمن منفرد فإذا اختمر بعث القدر الى الفرن ثم تخرج و تكسر القدر برفق قليلا قليلا حتى يبقى العجين قطعة واحدة.

رب: (يقول بن شنب أنه من أصل تركي عن Ben cheneb، لكن النصوص دلت على انه كان متداولا في الفترة الموحدية) عصير العنب و التين أو التين البربري مطبوخ في سائل العسل.

رشتة: (أصل تركي عن Ben cheneb) عجين مقطوع على شكل معينات أو مستطيل تطبخ على البخار و تسقى بمرق.

رفيس :(مجهول) يصنع من عجينة السميد الصافي و الخمير و قليل من الملح و زبدة مغلية و عسل ويخبز في التنور و يرفس بالدسم و قد يضاف له اللوز المدقوق و السكر المسحوقو الزبدة.

ز

زردة : (أصل تركي عن Ben cheneb) حساء الأرز بازعفران و تقدم باردة

زلابية : (التجبي) تصنع من دقيق الدرمك و الخميرة و الماء و يغرف منه بقدح في أسفله ثقب صغير و يسده الأصبع فإذا وازن القدح المقلاة المليئة بزيت مغلي أزيل الأصبع عن الثقب و سال السائل في أشكال مختلفة و بعدها تغمش الأشكال في عسل مغلي.

زبزين :(التجبي) حبات صغيرة من العجين تشبه الحمص الصغيرتطبخ في ماء مع قليل من الزيت و الكزبرة و بصل مقطوع، و عندما يجف من مائه تقطع عليه جبن يابس و كزبرة خضراء.

الزيرباجية المحلاة : (التجبي) تصنع من دجاجة و تضع عليها ملح و زيت و فلفل و كزبرة و كمون و بصل مقطوع و ورق أترج. ثم تصبغ الدجاجة بالزعفران و يضاف عليها الخل و عندما تنضج يضاف اليها اللوز المدروس و السكر و ماء الورد.

س

السفرجلية : يتكون من قطع صغيرة من لحم الغنم الفتي أو العجل و يطبخ مع فلفل و كزبرة يابسة و زعفران ثم يضاف له بعد أن يطبخ الحم يضاف له السفرجل المقشرو المقطع أرباعا و يخمر باليض ثم ينزل على الرضف و يضاف له قليل من السكر

السكباج: طبخة متبلة أساسها اللحم و الخل و الفلفل و الكزبر اليابس و البصل و الملح و الثوم و البيض.

السنبوسك : (التجبي) يصنع من السكر و اللوز و ماء ورد و سنبل و قرفة و زنجبيل ، و يعجن الجميع و يعمل منه أقراصغليظة كروية.

ش

شاربات : (أصل تركي عن Ben cheneb) ماء محلى بالسكر و فواكه و هو منعش.

شوربة : (أصل تركي عن Ben cheneb) حساء باللحم و الجشيشة أو العجينة المقطعة على شكل شعيرات

ص

الصنهاجي:(مجهول) تصنع من الحوت و المري

ط

طورشي : (أصل تركي عن Ben cheneb) خصر أو فواكه مصبرة في الخل و الملح

ع

العصبان: يصنع من الأمعاء و تقطع أجزاء صغيرة و تحشى باللحمو الأرز و التوابل

العصيدة: (بقاع حاحا، حسن الوزان) يوضع دقيق الشعير في ماء مغلى و يحرك حتى ينضج. تصب العصيدة في طبق و تجعل في وسطه حفرة تملأ بزيت المرجان في خلال الربيع و الصيف تطبخ العصيدة في اللبن و يدهن بالزبد.

العيش : (Dozy) خبز الشعير موزع على شكل طبقات في صحفة صغيرة و يجعل في الوسط ثقب ليوضع فيها اما اللبن أو مرق حار بالزيت أو الزبد المذاب، و يقدم ساخنا.

ف

فانيد : قد يكون السكر المعروف بسجزي المنسوب الى سجستان (أصل تركي عن Ben cheneb) حلوى باللوز(Dozy) حلوى معروفة في اسبانيا (الأندلس) و هي عجينة مكونة من السكر و الزيت و اللوز.

فرنجولة : (أصل تركي عن Ben cheneb) خبز بالحليب على شكل طويل و يكون خاصة من صنع أروبي.

فطيرة: خبز بدون خمير

الفدوش: (مجهول) و يعمل من العجين و هو ثلاثة أنواع منه المستطيل و منه المستدير ومنه الحميص.

الفالوذج: (التجبي) يصنع من صفو جشيش القمح و يصبغ بالزعفران و يسير ملح و يضاف الى العسل و السمن و يترك على نار لينة و يحرك و يتحصل على خليط يشبه العصيدة.

ق

قبامة :(Dozy) طبيخ يصنع من لحم الخروف مطبوخ في الزبد و الماء و الفلفل و الملح و عند التقديم يوضع فوقه القصبر الأخضر و البصل المقطع

القطائف : (قسنطينة، فون مالتسان، ص.59) و هو يشبه الشعيرية، ولكنه دقيق و على شكل دود من العجين المقطع و هي محلات بالعسل و السكر. (أنظر المشهدة عند التجبي).

القرصة التونسية: (مجهول) تصنع من السميد و الزيت و تقرص و تطبخ في الفرن و لا يبلغ في طبخها تم تفرك في قصعة و تحك بالكف ختى تعود مثل السميد ثم يضاف لها التمر المعجون و العقاقير ثم تدهن اليد بالزيت و يصنع منه قرصة في وسط القصعة و يصب عليه الزيت العذب.

القلية المخمرة:(مجهول) يصنع من غرنوق كبش و يقلى و عليه و البصل محكوك بالتوابل ثم يطبخ حتى ينضج و يقلى في الزيت ثم يرد قدر الطبخ ثم يخمر بالدرمك و الفتات و البيض

ك

الكافورية: (مجهول) تطبخ دجاجة في القدر يوضع معها الإبزار و بعد نضجها تحشى بلوز مدقوق و يعصر فيها الخل و كافور محلول بماء ورد .

الكلح : (قسنطينة، فون مالتسان، ص.59) خليط من الزيت و مادة سوداء

الكسكسو: دقيق مفتول يطبخ بالبخار، يخلط بعد نضجه بالسمن و يسقى بالمرق المصنوع من لحم الطير أو الخروف أو البقر. أو يسقى باللبن أو ماء محلى (تونس، بروشفينق،ص.204)

كفتة: (أصل تركي عن Ben cheneb) كرات من اللحم المفروم مقلية.

كباب: (أصل تركي عن Ben cheneb) اللحم المشوي.

كعك :المحشو بالسكر و اللوز، يصنع من دقيق الدرمك و الزيت و خمير قليل و يعجن بالماء و لا يستكثرفيه الماء ثم تمد العجينة و تحشى بخليط مصنوع من السكر و اللوز المدقوق و ماء ورد و زنجبيل و قرفة و سنبل و قرنفل و يسير كافور و تقع الكعكة مستديرة . تطبخ الكعكة في الفرن

الكنافة : (التجبي) تصنع من فاخر السميذ و الماء حتى يصير العجين وسطا بين الخفة و الصفاقة و تطبخ على رقاقا على مرآه واحدة بعد الأخرى ثم تسوى الرقاق و يصب عليها السمن و العسل

كعب الغزال : (التجبي) يصنع من الدقيق و الزيت و أنسيون و زنجبيل و فلفل و يعجن و توضع داخل العجينة حشو مصنوع من السكر و اللوز و ماء ورد و تحشى بها العجينة و تترك القطعة على شكل مستطيل و تطبخ في الفرن

ل

اللمتونية : (مجهول) تصنع من جميع الطير و تطبخ نصف طبخ ثم تحكم في السفود و تدهن بمرق الشواء و يدار السفود على نار و تحمر. و منه نوع مقلو و بعد قليها تفرغ في المرق به ثوم مدقوق و اللوز و الجوز و تجعل لها فتات رغاف رقاق من الدرمك و الجبن المحكوك.

لقم القاضي : (التجبي) تحشى عجينة (مثل عجينة الكعك) بالسكر و اللوز و الأفاويه و تمد العجينة مستطيلا و تقطع الى قطع تشبه حبات الجوزثم تقلى و يذر عليها السكر.

م

المثلث : (التجبي) تصنع من اللحم و الملح و الأبازير و الزيت و الماء و بعد طبخه يلقى عليه اللفت المقشر و المقطوع بقدر طول الأصبع و المصبوغ بالزعفران و يضاف عليه البيض و الأبازير و يعقد.

المجبنة المثلثة: (مجهول) تصنع من عجين الدرمك أو السميد و الجبن و الزبد المعجون بالحليب ثم تعجن منه مجبنة و تقلى في الزيت.

المجبنة الفرنية: (مجهول) تعجن مثل عجين المسمنة و يورق منه ورقة و يحعل الجبن في وسطها و تطوى أطراف الورقة ثم تدخل الفرن.

المسمنة : (مجهول) يعجن عجين من السميد دون خمير و يعرك عركا جيداثم تطبخ على الطاجن.

المشهدة او المثقبة :(مجهول) تثنع من السميد و الخمير و الماء و ينحل العجين في الماء ختى يصير مثل حسو خاثر و بعد أن يختمر و يؤخذ منه و يقلى هذا في طاجن أو مقلاة و يكب عليها غضار حتى تنضج و تثقب و تسقى بعسل و يدر عليها سكر.

المشلوش: (قسنطينة، فون مالتسان) قطع صغيرة من الطحين تشبه الشعيرية، تصنع بالعسل و تنقع في الزيت ثم يذر فوقها السكر، و توضع فوقها بعد ذلك قطع من البيض المسلوق.

المروزية : يتكون من الدجاج و الخل و الزيت و العنب المجفف و اللوز و الكمثري و يضاف اليه اللوز المقشر الدقوق.

المركاس : يتكون من الأمعاء أو المصران المحشوة باللحم المدقوق و يضاف له الإبزار و المري النقيع و الشحم .

المطلوع : خبز بالخمير عن دوزي " و أما الخبز الطابق المعروف عندنا بالمطلوع فأخف من عبو التنور لا سيما متى رق و كان مختمرا.

المقروض : حلوى تصنع من السميذ و الزيت و تحشى العجينة باللوز أو التمر و تقطع في شكل مربعات أو معينات و تغطس في العسل أو السكر .

الملبن : حلوى مصنوعة من النشا و السكر و ماء الزهر

المغموم لإبن المهدي:(مجهول) تطبخ دجاجة بماء متبل و به ماء البصل و تطبخ على النار ثم تدخل القدر الفرن

المحشي:(مجهول) تطبخ أنواع من الطيور(الدجاج فراخ الحمام أو اليمام أو العصافير) في القدر و تعقد و تجمر بخبز الدرمك المحكوك و البيض

المركبة :(مجهول) تصنع بقطر قسنطينة و تسمى الكتامية يعجن السميد بالخمير و البيض و يجعل من العجينة عدة أرغفة تطبخ مع بعضها البعض أي يوضع الرغيف الأول ثم يقلب و يوضع فوقه الرغيف الثاني و تعلو حتى تصير قرصة كبيرة عالية. و توضع في قصعة و تثقب في وسطها و يصب عليها زبد و عسل.

المركبة المورقة (مجهول) تصنع مثل الأولى و يضاف في وسطها التمر.

المهلبية: (مجهول) تصنع من لحم الخروف السمين و الزيت و الملح و الماء و الكافور ودارصيني و خولجان.

المعاصم : (مجهول) يدقق اللوز مع السكر ثم يعرك بالكف و يصنع منه سبه معصم يكون مستدير أو يكون فيه عرض على هيئة المُعصم ثم يمد رغيف من الفانيد قبل أن يجف و يجعل المعصم في الوسطو يلوى عليه و يسوى ثم يجعل في غبار الدرمك حتى يلتصق به.

ن

نرجسية بالجزر: يصنع من اللحم الفتي و يطبخ بملح وفلفل و كسبرة يابة و زيت ثم يضاف عليه الجزر و الماء و الخل وزعفران و يدر عليه الأرز و البيض و يترك ينضج على الرضف.(مجهول)

هــ

الهريسة: حساء تتكون من الأرز أو دشيشة القمح و لحم صدور الدجاج أو لحم الغنم.

فهرس الصور

الصورة	الموضوع	الصفحة
01	طاولة جنائزية من حجر الكلس وجدت بصور الغزلان، الجزائر، الفترة الرومانية تعود للقرن الثالث الميلادي.	35
02	طاولة جنائزية من حجر الكلس وجدت بصور الغزلان، الجزائر، الفترة الرومانية تعود للقرن الثالث الميلادي.	36
03	لوحة فسيفسائية تمثل جرة القاروم تحمل اسمه Nascauri	38
04	آثار مصنع القاروم بتيبازة	38
05	قاعة أكل في وسطها عائلة جزائرية جالسة حول المائدة	51
06	عدد من أنواع الصحاف المستعملة في تقديم الأكل	52
07	مرجل بعروتين يعود للقرن 12 هــ/18 م المتحف الوطني للآثار القديمة	77
08	سني من النحاس الأحمر كبير الحجم و هو يحتوي على آثار القصدرة . هذا السني خاص بجمع مجموعة كبيرة من الأشخاص. و هو خاص بالطبقة الأولى في المجتمع . محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة.	85
09	ملعقة من الصدف و المرجان و غطاء السلحفاة ، تركيا .المتحف الوطني للآثار القديمة	87
10	3 ملاعق من الصدف و المرجان و العاج ، تركيا .المتحف الوطني للآثار القديمة (صورة من الأرشيف)	87
11	طباخ عثماني يرتدي الطاقية الخاصة به وهي تشبه طاقية الإنكشاريين	92
12	رسم يمثل عكسريين يحملان القازان و يتقدمهما قائد العساكر و يحمل في يده الغراف وكتبت اسفلهما اسماءهما باللغة التركية العثمانية Cazan , cachic- dar ou tehorebadjy	94
13	رسم يمثل وليمة في المغرب الإسلامي في الفترة العثمانية للفنان	97

	فيرميان « Vermeyen ».	
14	مشهد لوليمة يهودية بالجزائر للقرن 19 م بمناسبة الاحتفال بمولود جديد.	97
15	مقهى الديوان .	101
16	مقهى مورسكي (جزائري) .	102
17	شقفة من الخزف ذي البريق المعدني ، اكتشفت في المشور، مدينة تلمسان	106
18	طبق ذي البريق المعدني، فترة ما بعد خروج المسلمين من الأندلس– الأندلس القرن 16	108
19	طبق ذي البريق المعدني،فترة ما بعد خروج المسلمين من الأندلس –(الأندلس القرن16)	108
20	قطعة من الخزف، عثر عليها بقلعة بني حماد سنة 1910 تحمل في المركز صورة أسد محاط بشريط كتابي يتكون من كلمة اليمن مكتوبة بالخط الكوفي.	111
21	جرة عظيمة من الخزف ، مؤرخة ما بين القرنين 7– 8هـ/ 13– 14م و تعود إلى العصر المر يني، وجدت بسلا بالمغرب تحمل زخارف كنابية و نباتية . و الشريط الأول يحمل كتابة بالخط النسخي نصها كلمة"اليمن" مكررة.	112
22	قطعة من الخزف تمثل جزءا من بدن جرة كبيرة، تنسب الى الحمادين أو الموحدين. وجدت بقلعة بني حماد . تحمل على شريطين كتابيين يتكون الأول من كلمة «البركة " و الثاني من "اليمن ".	112
23	مهراس من البرونز عثر عليه بمياه سواحل وهران سنة 1962 .زينت حافته بشريط كتابي يتكون من "بركة كاملة" و كتب على مهراس آخر: الغبطة الفاضلة"، مجموعة خاصة	113

24	المد النبوي المعدل في العصر المريني، حفر عليه نص تعديل مكيال هذا المد عن عدة مراجع و هو موزع في قوسين.كتب النص بالخط النسخي. و يشير الشريط الكتابي إلى اسم الأمير المريني، المد محفوظ بالمتحف الوطني للآثار	117
25	لوحة رخامية عثمانية من مدينة الجزائر تضم نص كتابة وقفي للطباخ علي بن سليمان القبرصي في العصر العثماني. المتحف الوطني للآثار القديمة	121
26	سني من النحاس الأحمرحفرت عليه كتلية وقفبة للفترة العثمانية و هو محفوظة بالمتحف الوطني للاثار القديمة.	123
27	كتابة وقفية باللغة العثمانية منقوشة أعلى السني و نصها كما يلي:كوجك عثمان اوده سنده وقف در	123
28	نماذج لجرار بمشابك أو مصفاة لشرب الماء و قد تكون هذه هي الريحية التي يتكلم عليها البكري	134
29	سوق من أسواق مدن الجزائر، من أرشيف المتحف الوطني للآثار القديمة	136
30	خراط الخشب بمدينة الجزائر	140
31	دكان لبيع الإحتياجات المنزلية في الجزائر	143
32	دكان لبيع الإحتياجات المنزلية في الجزائر	143
33	دكان لبيع الإحتياجات المنزلية في الجزائر	144
34	قالب سكر من الفخار و أمامه جزء من قالب آخر به ثقب يقطر منه الماء- حفريات أغادير – متحف تلمسان	159
35	قالب سكر من الفخار -حفريات أغادير- متحف تلمسان	159

36	جزء آنية لتصفية العسل من الفخار المخرم ، عثر عليها في تاقدمت و يرجح أنها ترجع للفترة الموحدية ، المتحف الوطني للآثار القديمة.	160
37	شقفة فخارية مثقوبة المساحة ، لآنية تصفية العسل ، عثر عليها في موقع سطيف القرن الرايع الهجري و يرجح أنها ترجع للقرن 4 هـ / 10 م ، المتحف الوطني للآثار سطيف.	161
38	رحى اليد من الحجر– المتحف الوطني للآثار القديمة	163
39	طاحونة تعمل بطاقة حيوانية	164
40	ختم طبع الخبز من الفخار يعود للفترة المرابطية، 6 هـ /12م. يحمل زخارف هندسية على شكل نجمة داود محفورة محفوظ بالمتحف الأثيري بروفانسيال ، ألمرية – اسباني	166
41	قالب ختم من الفخار بمقبض يحمل زخرقة هندسية مكررة .الفترة الإسلامية،محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة.	167
42	مجموعة من طوابع الخبز و يظهر في الخلف صورة طابع قسنطينة الذي يرجع للفترة الحفصية صورة من أرشيف المتحف الوطني للآثار القديمة.	168
43	طابع الخبز من الخشب، يحمل زخرقة النجمة السداسية أو ختم سليمان الفترة العثمانية– الجزائر.محفوظ بالمتحف الوطني للآثار القديمة.	169
44	أجزاء و كسور مختلفة من الأواني الفخارية ذوات الشبابيك القاعدية و التي ترجع الى العصر الموحدي ، عثر عليها في مدينة تاقدمت.، المتحف الوطني للآثار القديمة.	176
45	القدر و الكسكاس عند الإستخدام	182

46	كسكاس هنين أول كسكاس أثري ، عثر عليه في حفريات هنين،الفترة الموحدية متخف تلمسان	183
47	قدر ذو مسحب شباك لتصفية السوائل ، متحف الباردو	184
48	غطاء شباكي – العصر القديم – تيبازة – عن المتحف الوطني للآثار القديمة	185
49	طابع من الفخار لطبع الخبز ، مؤرخ بالقرن السادس الهجري /الثاني عشر ميلادي(الفترة المرابطية). يحمل زخارف هندسية على شكل نجمة داود محفورة .محفوظ بالمتحف الأثيري بروفانسيال ، ألمرية – اسبانيا	187
50	طابع من الخشب لطبع الخبز، مؤرخ 12هـ/19م (الفترة العثمانية). يحمل زخارف هندسية على شكل نجمة داود محفورة .الجزائر – المتحف الوطني للآثار القديمة	188
51	تفاصيل الدولاب الجداري من المسكن 1 ب .	198
52	الدهليز و المطبخ المطل على الصحن.	198
53	عقد المدخنة التي تعلو مصطبة الأفران، الفترة العثمانية، دار الصوف، الجزائر.	203
54	فتحات المداخن خلف العقود التي تتقدم المستوقدات، دار الصوف أثناء الترميم	205
55	فتحة المدخنة و يتقدمها القوس، قصر رياس البحر،الجزائر. الفترة العثمانية	205
56	موقد من الحجر يتكون من أربعة فتحات تظم بيوت النار. مبني بالحجر عثر عليه بموقع أثري بمرسية – اسبانيا. و ظهرت صورته لأول مرة في كتاب لوسي بولنس	207
57	فتحات المستوقد في الدور الكبرى من مدينة الجزائر دار الصوف في القصبة بعد الترميم.	209

58	كثرة المداخن، نظرة من الخارج، دار الصوف الجزائر. الفترة العثمانية	209
59	عدد الأفران حصن 23	210
60	فرن جمر نقال – مرسية اسبانيا	216
61	مجمر نقال – الجزائر	216
62	منفخ منزلي، عمل ايراني – المتحف الوطني للآثار القديمة، الجزائر	217
63	ماجيل من الخزف تحتوي على زخارف مطبوعة مكررة، هذا النوع كان موجودا في المنازل الخاصة .الفترة الموحدية أو المرينية، المتحف الجهوي لتلمسان	218
64	قلة من النحاس الأصفرمنقوشة بزحارف نباتية تستعمل للإستعمالات اليومية –الفترة العثمانية	220
65	صورة من بداية القرن العشرين، تبين البسكري أو السفا الذي يملأ الماء للشرب من العين العامة في قلة من النحاس لبيعه للخاصة في مدينة الجزائر. جاء ذكر بيع مياه العيون للمساكن الخاصة عند الكثير من الرحالة الأروبيين. من أرشيف المتحف الوطني للآثار القديمة.	220
66	جرة عظيمة عثر عليها في أحد مواقع تلمسان	222
67	جرة عظيمة عثر عليها في أحد مواقع لوكسوس بالمغرب	222
68	جرة عظيمة لحفظ السوائل أو الحبوب على طراز جرار قصر الحمراء القرن 15– المتحف البريطاني,	223
69	جرة عظيمة لحفظ المئونة أو الماء على طراز جرار قصر الحمراء، القرن الخامس عشر الميلادي ، المتحف الوطني للآثار القديمة	224
70	جزء من مثرد بطلاء أخضر، عثر عليه في الموقع الأثري لهنين	246
71	نفس الجزء ، نظرة من خارج الإناء	246

72	مثرد من الخزف، الجزائر القرن 19	247
73	جزء من صحفة كبيرة، أغادير	247
74	تحلابت	249
75	تقدورت	249
76	تابوقلت	249
77	مصنع الجرار العظيمة باسبانيا	257
78	اسكرفاج من الفخار السجلي	260
79	نموذج من الإسكرفاج يعود للفترة القديمة، المتحف الوطني للآثار القديمة.	260
80	اسكرفاج من الفخار، العصر الأسلامي	261
81	جزء من غطاء قدر من الفخارعثر عليه بالموقع الأثري بسطيف	268
82	شقفات من طاجن من الفخار(الوجه و الظهر) خاص بطبخ القطايق ، الظهر به ثقب غير غير نافذة الفترة الفاطمية أو الحمادية، متحف سطيف.	277
83	دكان يبيع الأواني، تفاصيل من صورة	286
84	نماذج من الأباريق من بداية القرن 19م	294
85	منمنمة تمثل تقديم الطعام أمام السلطان العثماني	299

86	طبق كسكسو يحمل اسم صاحبه وتاريخه محفوظ بالمتحف الوطني للفنون و التقليد الشعبية – الجزائر	300
87	تمثل امرأة حضرية من مدينة الجزائر تقدم الأكل في طبسي عشوات	301
88	الجزائر– قلعة بني حماد شقفتان فخاريتان قوام زخرفتهما الغزال.	302
89	شقفة فخارية برسم رجل يلبس العمامة،قلعة بني حماد	307
90	شقفة فخارية برسم وجه لرجل ذي ملامح أندلسية، هنين	308
91	تلمسان، المدّ النبوي، جزء من المساحة الخارجية تبين زخارف لمراوح نخلية بالأسلوب المغربي الأندلسي	310
92	الجزائر، العصر العثماني، قلة ديال النحاس، تبين عناصر زخرفية من الأغصان و الوريداتو الأوراق النباتية بأسلوب الباروك	311
93	الجزائر،العصر العثماني، مرجل، زخارف لأشجار السرو أغصان و أوراق نباتية محورة	312
94	الجزائر، العصر العثماني، سني، قوام زخارفه كنيسة آيا صوفيا محاطة بأشجار السرو	315

فهرس الأشكال

الشكل	الموضوع	الصفحة
01	جرة خاصة بالقار و مأخوذ من لوحة فسيفسائية	38
02	مخطط الأحياء الحرفية في مدينة الجزائر في العصر العثماني زنقة النحاس(19) و زنقة الرصاصية (14) عن Emerit, (M.)	146
03	نماذج من خواتم طبع الخبز من الفخار، اكتشفت بمصر (5–7هـ /11–13م). تحمل زخارف هندسية و نباتية محفورة. محفوظة بمتحف فيكتوريا و ألبرت بلندن	166
04	رسم تخطيطي لقالب ختم الخبز من مدينة قسنطينة، (7هـ/ 13م)	169
05	شقفة كبيرة من الفخار بها ثقب غير منتظمة.	175
06	مهراس من النحاس	261
07	أنواع القدور المستخدمة في الطبخ و الكسكاس الذي يقوم بوظيفة تبخير الطعام	265
08	قازان من البرونز	271
09	مجموعة من الطناجير الفخارية و النحاسية مع غطاء من الفخار	276
10	مري من المعدن	277
11	نماذج من الصحاف و المثارد	281
12	سكرية من النحاس	286

13	بقراج من الفضة	290
14	ابريق من المعدن	292
15	ابريق من المعدن	293
16	طبسي عشوات من البرونز	298
17	رسم الغزال للشقفة	305
18	شقفة فخارية برسم رجل يلبس العمامة	307
19	رسم وجه لرجل ذي ملامح أندلسية للشقفة السابقة	309
20	الجزائر، العصر العثماني، أوراق و أغصان نباتية بأسلوب الباروك. مستخرج من إبريق	311
21	كتابة رفعت من مهراس حديد تبين النص التالي:"و الغبطة الفاضلة"	313
22	كتابة رفعت من مهراس حديد تبين النص التالي: "بركة كاملة"	313

فهرس الموضوعات

الجزء الأول

كلمة شكر.. 3

الإهداء.. 4

المقدمة.. 6

الفصل التمهيدي – تطور مفهوم الطبخ عبر العصور............................... 62-29

1 – تطور مفهوم الطبخ عند القدماء................................ 30

2– تطور مفهوم الطبخ عند المسلمين................................ 41

الفصل الأول : الحياة الاجتماعية في بلاد المغرب و الأندلس............ 129–63

تمهيد.. 64

1– الغذاء والطبخ 65

2–القهوة... 98

3– الشريعة الإسلامية و الغذاء.................................. 103

4– الأعياد و المناسبات الدينية و الطبخ............................ 124

الفصل الثاني: الحياة الإقتصادية في بلاد المغرب و الأندلس.......... 194–130

1-الصناعات المنزلية.. 131

أ- خصائص مواد الخام الخاصة بصناعة أواني الطبخ عند المؤلفين المعاصرين 147

2-المنتجات الغذائية.. 154

3-الأسواق 185

4-التجارة الخارجية.. 190

الفصل الثالث: عمارة المطبخ.. 195- 224

1- المسكن المغربي و عمارة المطبخ 196

أ – الموقد و المدخنة.. 203

ب- تهيئة المطبخ.. 217

الفصل الرابع: أواني المطبخ.. 225- 301

1-مصادر ألفاظ الأواني و أشكالها 226

2- أواني الطبخ و ألفاظها في بلدان المغرب الإسلامي في الوقت الراهن.. 241

3- أدوات المطبخ و ألفاظها.. 252

أ- أواني التخزين.. 252

ب-أواني التحضير.. 259

ج – أواني الطبخ.. 265

د – أواني التقديم 281

الفصل الرابع: الدراسة الفنية التحليلية........................ 302

تمهيد.. 303

1- الزخارف الحيوانية و الآدمية.............................. 304

2- الزخارف النباتية و الهندسية.............................. 309

3- الزخارف الكتابية 312

4- الزخارف المعمارية و الرمزية.............................. 313

نتائج البحث.. 315–323

المراجع.................. 324–340

الملحقات.. 341–350

فهرس الأعلام.. 351–355

فهرس الأماكن.. 356–359

فهرس المصطلحات 360–365

فهرس التركيبات الغذائية 366–379

فهرس الصور.. 380–388

فهرس الأشكال.. 389–291

فهرس الموضوعات 392-396

الجزء الثاني: الدليل

تمهيد.. 397

الدليل.. 398-529

فهرس التحف.. 530- 538

دليل الدراسة

تمهيد:

استكمالا لدراسة موضوع "**تطور المطبخ المغربي و تجهيزاته منذ عصر المرابطين الى العصر العثماني** " لقد تم وضع هذا الدليل لتوضيح أسماء و ألفاظ و أشكال الأواني التي كانت مستعملة في المطبخ الإسلامي في المغرب و الأندلس، حيث أخذ في الاعتبار التسميات المغربية المستخرجة و المستقاة من كتب الطبيخ المغربة الأندلسية، و لذلك سيجد القارئ تسميات جديدة منسوبة لهذه الأواني لم يألفها القارئ من قبل.

بالإضافة إلى أن بعض الباحثين قد اعتادوا على وضع بعض من هذه التسميات تحت عنوان:"التسميات المحلية" اقتصارا على أن هذه التسميات معروفة في مناطق محددة، و هذا غير صحيح لأن هذه التسميات ورد ذكرها في مختلف المصادر و يجب اعادة النظر في هذه التسميات كما أن خانة "التسمية المحلية" و التي نجدها في بطاقات الجرد و سجلات الجرد يجب اعادة النظر فيها هي الأخرى، لأن التسمية في حدّ ذاتها تساعد في تحديد الأصل و بالتالي فهي تساعد في التأريخ و هذا هو الجديد الذي تهدف إليه الدراسة لإحياء هذه التسميات و التعريف بالوظائف الفعلية لأدوات المطبخ و الطهي عبر الفترات التاريخية للعصور الإسلامية.

أما عن البطاقات فلقد اعتمدت فيها الاختصار و ذلك تفاديا و تجنبا للملل و التكرار و لذلك سيجد القارئ و الدارس كثرة التسميات و الألفاظ التي سادت في عصور موضوع الدراسة أكثر مما يجد ذكرا في تفاصيل الأوصاف التي اعتاد الباحثون تقديمها في بطاقاتهم التقنية حسب الدراسات.

أما بالنسبة للتأريخ فإن الكثير من هذه الأواني لا نجد لها تأريخا في أماكن حفظها و لكن من خلال الدراسة و بالمقارنة المستمدة من الأشكال و الأنواع و الزخارف و طريقة الاستعمال تمكّنا من تأريخها طبقا لما ورد عليها في كتب الطبيخ.

التحفة 1

الموضوع: طاولة جنائزية
المادة: الحجر الكلسي
القياس: الطول: 82سم، العرض:42سم، الإرتفاع: 51,5سم
الوظيفة: تقديم طعام الميت في المقبرة
العصر: لقرن 3 م
رقم الجرد: IS.072
المصدر: سور الغزلان– الجزائر
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طاولة من الحجر الكلسي منحونة على شكل مستطيل. حفر على السطح أشكال أواني تمثل قصعتين يتوسطهما طبق ذي مقابض أربع يحوي حوتا ضخما.
زينت واجهة الطاولة بشرط أفقي يحتوي على نبنة مورقة مكررة سبع مرات و أسفلها مزهرية يخرج منها أغصان مثمرة

المرجع:

- Orfali,M.K.**,** Inventaire des sculptures funéraire et votive de la Mauritanie**,** Université d'aix- en provence 1989.

- Akli,K. , « Les mensea du musée national des antiquités d'Alger » in *Annales du Musée national des Antiquités* n°14, 2004 p.8

التحفة 2

الموضوع: طاولة جنائزية
المادة: الحجر الكلسي
القياس: الطول: 48.5سم، العرض: 29سم، سمك الحافة: 14سم
الوظيفة: تقديم طعام الميت في المقبرة
العصر: القرن 3 م
رقم **الجرد: IS.069**
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طاولة منحوتة على حجر كلسي في شكل مستطيل رسمت على مسطحها أشكالا مختلفة : قدح بيد و طبق يحمل حوتا وآنيتين أخريتين.

المرجع:

-Wierzejeski, Just**,** Musée national des antiquités, Catalogue période antique, Alger 1899.p.34 n°344 bis

- Akli, K., « Les mensea du musée national des antiquités d'Alger » in *Annales du Musée national des Antiquités* n°14, 2004 p.8

التحفة 3

الموضوع: قلة ماء أو الريحية
المادة: فخار
القياس: قطر الحافة7.2 سم، قطر القاعدة: 26.8 سم، الإرتفاع: 7.9 سم.
الوظيفة: تقديم الماء
العصر: القرن 4 هـ/10 م
المصدر: تيهرت أو قلعة بني حماد؟
رقم الجرد:C.II.479
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :قلة من الفخار ، لون الطينة وردي. فوهتها عبارة عن شباك لها مقبض مضاف و يقابله فتحة مستديرة الشكل تحمل آثار تكسير مما يدل على وجود قمقوم أو خرطوم دلالة على أن هذه القلة كانت مخصصة للشرب. لم نعثر على مصدرعثورها لكن نرجح أنها اكتشفت في مدينة تيهرت أو قلعة بني حماد. مما يجعلنا نرجع تاريخها الى نهاية القرن الثالث الهجري/التاسع ميلادي . أما هذه الفترة في مدينة تيهرت فهي تمثل مرحلة سقوط المدينة في أيدي الفاطميين. لقد انتشر هذا النوع من القلل في ظل الفاطمية بالمغرب بصفة عامة .كما أن نوع الطينة يدل على أنها تعبر على أولى النماذج لهذا النوع.هذا من جانب و من جانب آخر فإن المتحف

الوطني للآثار القديمة يحتفظ على قطع فخارية جاءت خاصة من مدينتي تيهرت و قلعة بني حماد و أشير و تمثل على مجموعات من الشبابيك لهذا النوع من القلل.

ملاحظة : لم يتم نشر هذه القلة في أي دراسة، كما أنها لا تزال محتفظة بالتراب المتراكم بها.

التحفة 4

الموضوع: قلة ماء أو الريحية
المادة: فخار
القياس: الإرتفاع: 15.5سم ، القطر: 11.5 سم
الوظيفة: تقديم الماء
العصر: القرن 4 هــ/10 م
المصدر: سطيف أو قلعة بني حماد
رقم الجرد: 4Hpt94
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار ، سطيف
الوصف :قلة من الفخار مصنوعة من طينة وردية اللون و هي رقيقة جدا و نظيفة . تحتوي على عنق عريض و هو مكسر كما تحتوي على مشبك به زخارف مخرمة. وثبت على أحد جوانبها مقبض و احد. عثر على هذه القلة في حفريات قلعة بني حماد و يرجح أنها تعود للفترة الفاطمية.

ملاحظة : لا توجد دراسات حول هذه القلة لكن هذا النوع من القلل خاصة الحاملة لهذا النوع من الشبابيك من إنتاج مصر في القاهرة الفاطمية . أما فما يخص اكتشافها فيمكن الرجوع إلى:

- Golvin L., Recherches archéologiques à la Qual’a des beni Hammad, Paris, 1965 PL. LXXI

التحفة 5

الموضوع: قلة ماء أو الريحية
المادة: فخار
الوظيفة: تقديم الماء
العصر: القرن 4 هـ/10 م
المصدر: سطيف أو قلعة بني حماد؟
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة حتى سنة 2001

الوصف :قلة من الفخار مصنوعة من طينة رمادية اللون و نظيفة . تحتوي على عنق عريض و هو مكسر كما تحتوي على مصفاة بها زخارف مخرمة. وثبت عند جانبيها على مقبضين. عثر على هذه القلة في حفريات قلعة بني حماد أو تيهرت و يرجح أنها تعود للفترة الفاطمية.

ملاحظة : لا توجد دراسات حول هذه القلة لكن هذا النوع من القلل الخاصة و الحاملة لهذا النوع من المصفاة منتشرة بكثرة في القاهرة الفاطمية.

التحفة 6

الموضوع: جرة
المادة: خزف
القياس: الإرتفاع: 23 سم، قطر القاعدة : 12.5سم
الوظيفة: حفظ الزاد
العصر: القرن 4 م/10م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.C.199
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :جزء من بدن لجرة خزفية مرممة اكتشفت سنة 1952 بمدينة الجزائرفي بئر كان يقع في مبنى الخزينة العمومية حاليا .أعطى لنا الترميم شكل جرة مدببة تتكون من قاعدة منخفضة وبدن يحمل زخارف سوداء مرسومة بالريشة فوق أرضية عسلية اللون تتمثل الزخارف في شريط مقسم الى سجلات تحتوي على خطوط متقاطعة. ترتكز الجرة على قاعدة حلقية و تتميز بفتحة واسعة.

المرجع:

- Le Glay, M., « à la recherche d'Icosium » in *Antiquités Africaine, T.II.1968*, PP.7-54

التحفة 7

الموضوع: شقفة خزفية من صحفة
المادة: خزف
القياس: الطول: 16 سم ، قطر القاعدة: 13 سم، الإرتفاع: 9.50سم
الوظيفة: الصحفة مخصصة لتقديم الطعام
العصر: القرن 5-6 هـ/ 11-12م
المصدر: موقع قلعة بني حماد - الجزائر
رقم الجرد: IS.02

مكان الحفظ: المتحف الوطني للأثار- سطيف - الجزائر

الوصف : شقفة من صحفة كبيرة تتكون من قاعدة و حافة و رجل حلقية الشكل. تحمل القطعة من الوجه رسم رأس أسد و كتابة بالخط الكوفي تتمثل في كلمة :"اليمن" مكررة و هي مكررةهذا من جانب ، و من جانب آخر، و من خلال الحروف التي تسبق و تتخلف هذه الكلمات و المتمثلة في حرفي النون و الألف تدل على أن هذه الكلمات كانت مكررة على طول مساحة حافة الصحفة. نفذ الرسم و الكتابة بالريشة باللون البني على أرضية زبدية اللون. اكتشفت القطعة في موقع قلعة بني حماد عن طريق الباحث قولفان سنة 1951.

كانت هذه الصحفة مخصصة لتقديم الطعام و تدل على أنها كانت ملك لعائلة تعيش في الرخاء المادي.

المرجع:

− Bourouiba, R. : *Les Hammadites,* Alger. 1984. p.88

- Golvin L., Recherches archéologiques à la Qual'à des beni Hammad, Paris, 1965. PL. LXXI

التحفة 8

الموضوع: طيفور أو صحفة
المادة: خزف
القياس: الإرتفاع: 13 سم، قطر الحافة: 19.6 سم،قطر القاعدة: 6.8سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القسم الأول من القرن 7 هـــ/ 13م
المصدر: اكتشف في سواحل البحر لمدينة دانيا – اسبانيا
رقم الجرد: H-S-isl-2
مكان الحفظ: المتحف الأثري بدانيا – اسبانيا

الوصف : صحفة أو طيفور كما يطلق عليها أهل الأندلس مقعر بحواف منفرجة و يتركز على رجل حلقي الشكل . يحمل زخارف على شكل خطوط دائرية باللون الأخضر أو تركوازي على أرضية خضراء فاتحة اللون , أما المركز فيحتوي على شكل حلزوني محزوز. هذا الطيفو يشبه الصحة الزيرية التي وجدت بمدينة الجزائر.

المرجع:

Le vert et le brun, de Kairouan à Avignon céramique du X au XV eme siècle. – *Musée de Marseille* – réunion de musée nationaux1995 .p.111.

التحفة **9**

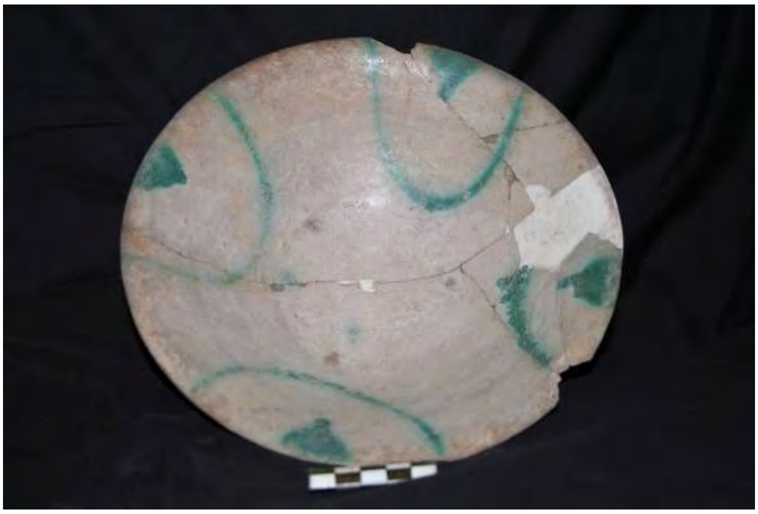
الموضوع: صحفة
المادة: خزف
القياس: الإرتفاع:4.9سم، قطرالقاعدة:6.2سم،قطر الحافة:21.5سم،
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: الفترة الزيرية 361– 543/ 972–1148
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.C.199
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : جزء من صحفة مرممة ، تتكون في الأصل من قطعة خزفية عبارة عن جزء من القاعدة و هي ترتكز على رجل حلقي الشكل و حافة مرتفعة . أعطى لنا الترميم شكل صحفة مقعرة ترتكز على رجل حلقي . و كانت الصحفة تتكون من طينة خضراء اللون و تحمل زخارف تتمثل في ثلاثة أنصاف دوائر منفذة باللون الأخضر أو التركوازي. و تدل آثار الطلاء الموجودة على بقية القطعة على أن هذه الزخرفة كانت مكررة على طول مساحة الصحفة و هي تشبع النموذج المحفوظ في المتحف الأثري بدانيا– اسبانيا.(انظر البطاقة السابقة) اكتشفت القطعة في بئر بالجزائر العاصمة و بالذات في مكان مبنى الخزينة العمومية اكتشفها الباحث لوقلاي سنة 1952.

المرجع:

- Le Glay, M., « à la recherche d'Icosium » in *Antiquités Africaine, T.II*. PP.7-45

التحفة 10



الموضوع: : صحفة
المادة: خزف
القياس: الإرتفاع:4.9سم، قطر القاعدة:6.2سم،قطر الحافة:21.5سم،
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: الفترة الزيرية ؟
لمصدر: الجزائر؟
رقم الجرد: II.C.530
مكان الحفظ: المتحف الوطني للاثار القديمة

الوصف : صحفة مرممة ، ترتكز على رجل حلقي الشكل و حافة مرتفعة . و تحمل زخارف تتمثل في أربعة حلقات منفذة باللون الأخضر أو التركوازي تتوسطها أشكال تمثل أنصاف أوراق و انصاف حلقات و هي تشبع النموذج المحفوظ في المتحف الأثري بدانيا– اسبانيا.(انظر البطاقة السابقة)

ملاحظة: تحفة غير مدروسة و هي تشبه الصحفة الزيرية و صحفة المتحف الأثري بدانيا ، و تتميز كلها بالطينة الرقيقة المخضرة و تحتوي على زخارف تتمثل في حلقات متكررة منفذة باللون الأخضر القاتم.

تحفة 11

الموضوع: صحفة
المادة: فخار مرسوم
القياس: الارتفاع :11سم سم، قطر القاعدة: 5.6سم، قطر الفوهة:31 سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 4هـ/10م
المصدر: رقادة القيروان
رقم الجرد: C19
مكان الحفظ: متحف الفنون الإسلامية ، رقادة القيروان

الوصف : صحفة ترتكز على قاعدة حلقية، تحتوي في المركز على زخارف آدمية تمثل مشهد حرب أو صيد، فالمشهد يمثل فرسان يمتطون جيادا تعدو.تم اكتشافها في موقع صبرة منصورية عام 1979.

المرجع:

مراد رماح: *كأس مزخرفة بأشخاص*، في موقع اكتشف الفن الإسلامي، المتحف الإفتراضي، متحف بلا حدود.

التحفة 12

الموضوع: طيفور
المادة: فخار مشكل بالدولاب
القياس: قطر الفوهة: 25.5 سم،قطر القاعدة: 6.10 سم، الإرتفاغ: 8 سم.
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 6هـ/ 12م
المصدر: المرية أو مالقة –الأندلس
رقم الجرد: مكان الحفظ: متحف مدينة ميرطولا البرتغال.

الوصف :طيفور ذو فوهة دائرية، يرتكز على قاعدة محدبة تنتهي بساق حلقيةبه زخارف منفذة بتقنيةالحبل اليابس. Cuerda seca
يتكون العنصر الزخرفي من أيل أو ضبي ثابت في مكانه محاط بطبق نجمي .

المرجع:

Le vert et le brun, de Kairouan à Avignon céramique du X au XV eme siècle. – *Musée de Marseille* – réunion de musée nationaux/1995.

التحفة 13

الموضوع: طاس
المادة: خزف مطلي
القياس: :الإرتفاع:21 سم، 18 سم
الوظيفة: تقديم السوائل
العصر: ما بين القرن5 – 6 هـ/11–12 م
المصدر: الموقع الأثري تديس قسنطينة
رقم الجرد: 4HCe44
مكان الحفظ: المتحف الوطني سيرتا، قسنطينة – الجزائر,

الوصف :طاس يتكون من قاعدة حلقية صغيرة و بدن مدبب و حافة منخفضة و واسعة ثبت على البدن مقبض حلقي به نتوء في الأعلى يضع حامله أصبعه عليه.طلي البدن و الجزء الداخلي بطلاء أخضر مزجج، في حين بقي الجزء الأسفل من البدن و القاعدة دون طلاء.

المرجع:

- Bertier,A **,** Tiddis antique castellum tidiserorum ;Alger1951

التحفة 14

الموضوع: طيفور
المادة: خزف مطلي
القياس: قطر الفوهة:25 سم، قطر القاعدة:3,16سم،العلو:8سم.
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 6 هـ/ 12م
المصدر: ميرطولا، البرتغال
رقم الجرد: CR/CS/0035
مكان الحفظ: متحف ميرطولا- البرتغال

الوصف : طيفور مقعر، ذو فوهة دائرية و حواف عمودية مستديرة يرتكز على رجل حلقية .طلي بطلاء مزجج و زخرفة نفذت بتقنية الحبل اليابس
(seca cuerda) يتكون الموضع الزخرفي من كلمة"البركة" كتبت بالخط الكوفي، تحيطها عناصر زخرفيى نباتية تتمثل في مراوح نخيلية محورة. عثر على هذا الطيفور في الموقع الأثري لميرطولا بالبرتغال و يرجح أن يكون من صنع مدينة المرية أو مالقة باسبانيا.

المرجع:

- Gomez Martinez, Susane, « Catalogo de ceramica », Museu de Mertola arte Islamic, S.Marcius, ed. Mertola 2001.

التحفة 15

الموضوع: صحفة ذي البريق المعدني
المادة: الخزف المطلي بالمينا و البريقالمعدني.
القياس: القطر:9,2 سم، الإرتفاع:27 سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: الربع الأخير من القرن3 هـ- النصف الأول من القرن 4 هـ/ الربع الأخير من القرن9 م- النصف الأول من القرن 10 م. الفترة الأغلبية
المصدر: موقع رقادة تونس
رقم الجرد: C45
مكان الحفظ: متحف الفنون الإسلامية، رقادة، القيروان، تونس

الوصف: صحفة ترتكز على قاعدة حلقية. طليت من الداخل بالبريق المعدني على طول شريطين زخرفيين على شكل صليب و يتخلله من الجوانب الأربعة أشكال مثلثات مطلية باللون الأخضر. تدل هذه الزخارف في حد ذاتها مدي تحكم الحرفي في تقنية الطلاء قبل ادخال الآنية الى الفرن أثناء صناعتها.

المرجع:

-*De Kartage à kairouan*, Catalogue d’exposition Paris 1982, p.223

التحفة 16

الموضوع: طيفور(في الوسط)
المادة: فخار مطلي
القياس: :الإرتفاع: 14.7 سم، قطر الحافة:32.2سم، قطر القاعدة: 10.3سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 7 هـــ/ 13م، الفترة الموحدية
المصدر: :مسكن سان نيكولاس – مرسية، الأندلس
رقم الجرد: M-18-1-31-21
مكان الحفظ: متحف مرسية

الوصف :طيفور من الخزف عميق و مرتفع يرتكز على رجل حلقية يحتوي على خطوط باللون الأزرق تحت طلاء شفاف.

المرجع:

-Palazon, J.N., *Una Casa islamica en Murcia, estudio de su ajuar (sigloXIII)*, Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D. p.157

التحفة 17

الموضوع: أجزاء شقف من مثرد
المادة: خزف
الوظيفة: تقديم الأكل
العصر: القرن 7 هـــ/13 م
المصدر: هنين، الجزائر
مكان الحفظ: المتحف الآثار– تلمسان، الجزائر.

الوصف :أجزاء شقف من فخار مطلي بالمينا الأخضرتمثل بعد جمعها جزء من مثرد يرتكز على قاعدة حلقية. اشتهرت الجزائر بصناعة هذا اللون من الطلاء .

المرجع:

- Bel A **,** Vestiges d’une villa royale musulmane au début du XIV dans la banlieue de Tlemcen

التحفة 18

الموضوع: طيفور
المادة: خزف ذي البريق المعدني
القياس: :قطر الحافة: 37,5سم، قطر القاعدة: 9,5سم، الإرتفاع: 10سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 12 هــ18م (الفترة المدجن)
المصدر: بلنسية (اسبانيا)
رقم الجرد: II.C.512
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طبق ذي جدار واسع و محدب و حافة دائرية الشكل يرتكز على قاعدة مسطحة, غطيت مساحته بطلاء مقصدرقشدي اللون رسم عليه في الوسط زخرفة طائر كبير باسط الجنحين معروف باسم:" باردالو" باللون الذهبي. و يشكل هذا الطائر تأثيرا ايرانيا قديما و تطور رسمه بحيث تحور عن الطائر الأصلي الذي استعمل في النصف الأول من القرن 3هــ/9م الى أن بلغ أوج درجاته في القرن 12هــ/ 18م. و يحيط به زخرفة نباتية تمثل شعيرات القرنفل باللون البنفسجي الذهبي على أرضية قشدية. كان هذا النوع يستعمل خاصة في المغرب بمنسبات المولد النبوي .

التحفة 19

الموضوع: صحفة ذي البريق المعدني
المادة: خزف ذي البريق المعدني
القياس: القطرالخارجي: 20 سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 9 هـ/15 م
المصدر: بلنسية
رقم الجرد:
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة
الوصف : صحفة متوسطة الحجم تسع لشخصين منخفضة ترتكز على رجل حلقية. العجينة خشنة رسمت عليها زخارف بالبريق المعدني على أرضية بيضاء. تتمثل الزخارف في أزهار القرنفل و أغصان متموجة، تدل هذه الزهرة على التأثير العثماني الذي انتقل الى اسبانيا عن طريق تجارة الخزف العثماني و المطرزات. بينما يتصدر المركز شعيرات رقيقة متموجة تنطلق من غصن مركزي و تمثل شعيرات الزعفران. كان هذا الإبزار منتشرا كثيرا في بلاد الأندلس خاصة اشبيليا و في بعض قرى الأطلس المغرب الأقصى و تتطلب زراعته عناية خاصة و هي جد حساسة. تنتمي هذه الانية الى مجموعات الخزف المدجرالذي ينسب الى اسبانيا خاصة الى مدينة بلنسية من القرن 16 الى 18 م . أي بعد خروج المسلمين من اسبانيا.

المرجع

-Soustiel J., La ceramique islamique, guide du connaisseur, Paris 1985, P.179

التحفة 20

الوصف : مثرد من الفخار مطلي بطلاء مزجج أصفر شفاف ، تحت الطلاء زخرفة بالأسود و الأزرق. يرتكز المثرد على قاعدة مدورة . تحمل حافة الفوهة على زخرفة تتمثل في فصوص شكلت باليد. دخلت هذه التحفة للمتحف عن طريق التبرع عام1877.

المرجع:

نور الكيلاني: *طبق* ، بطاقة فنية معدة في متحف افتراضي يحمل عنوان :اكتشف الفن الإسلامي من المجموعة الدائمة، المملكة المتحدة

التحفة 21

الموضوع: صحن
المادة: خزف
القياس: قطر الحافة: 7.6سم، قطر القاعدة: 27.8، الإرتفاع:7.9سم
الوظيفة: تقديم الأكل
العصر: القرن 13 هــ/19 م
المصدر: فاس،المغرب
رقم الجرد: II.C. 449
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :إناء واسع بقاع منخفض و واسع و حافة مدبة، يرتكز على قاعدة حلقية منخفضة . يحتوي على زخارف هندسية قوامها مثلثات و مربعات نفذت باللون الأصفر و الأخضر و الأزرق. أنية خاصة بتقديم الطعام.اقتناها المتحف من مجموعات خاصة.

المرجع:

عن الخزف المغربي راجع

-Soustiel J., La céramique islamique, guide du connaisseur, Paris 1985

التحفة 22

الموضوع: صحن
المادة: خزف
القياس:قطر القاعدة: 16 سم، الحافة :36، الإرتفاع: 11.1سم.
الوظيفة: تقديم الأكل
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: فاس،المغرب
رقم الجرد: II.C.42
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طبق عميق يرتكز على قاعدة حلقية منخفضة و قاع ضيق و جدار واسع و مفلطح. يحتوي على زخارف منفذة بالون الأخضر و الأصفر و الأزرق.

المرجع:

-Soustiel J., La céramique islamique, guide du connaisseur, Paris 1985

التحفة 23

الموضوع: غطار
المادة: خزف متعدد الألوان
القياس: :قطر الحافة:33سم، قطر القاعدة:16.5سم ، الإرتفاع: 10.3سم
الوظيفة: تقديم الأكل
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: فاس،المغرب
رقم الجرد: II.C. 437
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة
الوصف : عبارة عن صحفة كبيرة و عميقة ، يطلق عليها غطار نسبة الى آنية الغضار التي كانت تصنع على نفس الشكل الا أنها كانت مشكلة من طينة خضراء اللون يطلق عليها الغضار و نسبة لهذه الطينة نسب اسم الآنية ككل. و يرجح أن الغطار المغربي قد اشتق اسمه من آنية الغضار مع تحرف حرف الضاء .

شكل هذا الغطار من طينة عادية طليت بالمينا البيضاء اللون و رسم عليها زخارف نباتية ملونة بألوان متعددة مثل الأزرق و الأخضر و الأصفر و هي مزدانة على كل مساحة جدار الآنية بينما ترك المركز على شكل ثماني بلون المينا و يتوسطه زخرفة على أشكال هندسية.

المراجع:

–Bel A., Les industries de la ceramique de Fés, Alger, Paris 1918

Marçais.G, « Les Faieces de Fés », *Revue Africaine*, 1920, pp, 47-81

–

التحفة 24

الموضوع: فرفوري
المادة: خزف
القياس: : قطر الحافة:29سم، قطر القاعدة: 10.5سم ، الإرتفاع: 10.5سم
الوظيفة: تقديم الأكل
العصر: القرن 13 هــ/19 م
المصدر: تونس
الوظيفة : تقديم الحساء
رقم الجرد: II.C.90
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :آنية نصف كروية الشكل ، عميقة ذي حافة متسعة . ترتكز على قاعدة منخفضة و رجل حلقية . رسم في المركز زخرفة على شكل زهرة متفتحة . كما تحتوي الحافة من الداخل على شريط زخرفي به أشكال هندسية تتمثلفي مثلثات متعاكسة، بالألوان الأخضر و الأصفر و البني. الآنية مطلية طلاءأبيض من داخل الآنية بينما طلي حارجها بالأخضر.

المرجع:

– Lisse P, Louis A, *Les potiers de Nabeul*, Tunis 1956 pp. 96 – 98

التحفة 25

الموضوع: مثرد
المادة: فخار مرسوم
القياس: : قطر الحافة:24,4سم، قطر القاعدة: 10.5سم ، الارتفاع: 10.4سم
الوظيفة: تقديم الأكل
العصر: القرن 13 هــ/19 م
المصدر: تونس
الوظيفة : تقديم الطعام
رقم الجرد: II.C. 89
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : مثرد عبارة عن صحفة منخفضة بحافة ترتكز على رجل حلقية طويلة. تحتوي الحافة و مركز المثرد على زخارف مرسومة بالريشة بالألوان البني و الأخضر و الأصفر. قوام هذه الزخارف أشكال هندسية و زهرة محورية محورة محاطة بدائرتين متمركزتين.

ملاحظة : اقتصر المثرد على تونس و الجزائر فحسب لفظا و شكلا

المرجع:

-Lisse P, Louis A, *Les potiers de Nabeul*, Tunis 1956 pp.111n°4

التحفة 26

الموضوع: جزء من قدر كسكاس أو كسكاس
المادة: فخار مزجج
القياس: : قطر الحافة:24,4سم، قطر القاعدة: 10.5سم ، الارتفاع: 10.4سم
العصر: القرن 6 هـ/ 12م
المصدر: هنين– الجزائر
الوظيفة : طبخ الكسكسو بالبخار
رقم الجرد: H3447
مكان الحفظ: متحف تلمسان ، الجزائر

الوصف :شقف مرمة لقدركسكاس من الفخار المزجج من الداخل بطلاء زجاجي عسلي اللون مثقوب القعر. يبدو شكله على قدر يرتكز على قاعدة ضيقة و بدن مدبب ثبت على جانبيه مقبضين واسعين . عثر عليه في حفريات هنين

ملاحظة : غير منشور و يعتبر أقدم شكل عثر عليه في الجزائر و يؤدي بنا الى الأشكال الأولى التي ظهرت في المغرب الإسلامي

التحفة 27

سم

رقم الجرد: S.I
مكان الحفظ: متحف سيدي قاسم الجليزي تونس

الوصف :عبارة عن كأس عميقة عثر عليها بقصبة تونس ترتكز على رجل حلقية تتشكل الزخارف من أشكال نباتية أوراق العنب و حبات العنب متناثر على طول مساحة الآنية طليت الزخارف بطلاء ذي بريق معدني مذهب .
يبدو أن القطعة مستوردة من بلاد الأندلس.

ملاحظة : ازدهرت صناعة الخزف ذي البريق المعدني في الأندلس و كان يصدر إلى الدول الحفصة و الزيانية و المرينية حسب ما تدل عليه الأثار (ارجع إلى عنوان الشريعة الإسلامية و الغذاء من هذا البحث.

التحفة 28

الموضوع: جزء من جرة
المادة: خزف
القياس: الارتفاع :11 سم، القطر: 15 سم.

العصر: القرن 7 -8هـ/13- 14م
المصدر: قلعة بني حماد، الجزائر
الوظيفة : أنية للشرب
المرجع: CB.77.82.01
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار سطيف، الجزائر

الوصف : جزء من جرة، يمثل البدن و القاعدة, ترتكز القاعدة على رجل حلقية .
البدن مدبب يحتوي على زخارف هندسية منفذة بتقنية الحبل اليابس
(cuerda seca) بحيث تعتمد هذه التقنية على وضع طلاء أبيض مشكل من المينا فوق آنية الفخار، ثم ترسم عليها أشكال و ترسم بالريشة على طولها خطوط باللون البني المصنوع من مواد دسمة المضاف لها أكسيد المنغنيز. يتحول هذا اللون إلى لون أسود بعد دخول الآنية الفن أو بعد أن يتم شيها.و هي التقنية المعروفة بالحبل اليابس.الزخرفة عبارة عن سلسلة تتكون حلقات متداخلة فيما بينها.
رقبة الأنية غير موجودة بحيث تحطمت و كذلك المقبضين و لكن لا تزال آثار أجزاء منهما ظاهرة.
خصصت هذه الجرة لشرب الماء و يبدو أنها تنتمي إلى طبقة رفيعة.
المرجع:

-Golvin L., recherches archeologiques de la Qala’a des beni Hammad, Paris 1965, pp.216.230

التحفة 29

الموضوع: جرة

المادة: فخار مشوي و مرسوم
القياس: الإرتفاع: 6.5سم، قطر القاعدة : 4.8سم، قطر الفتحة: 8.2 سم.
العصر: القرن 7هـ / 13م
المصدر: الموقع الأثري ليكسوس، المغرب
الوظيفة : أنية للشرب
المرجع: 1977.51.284
1977.51.2841977.51.284
مكان الحفظ: المتحف الإتنوغرافي، تطوان، المغرب

الوصف : جرة تتكون من بدن كروي مدبب تتكون من عنق متسع و مقبضين واسعين. يغطي مساحة الجرة من الخارج زخارف مرسومة تتمثل في أشرطة و خطوط كما تمثل كتابات نسخيية.عثر عليها مكسورة و هي مرممة.

المراجع:

-Ataallah, M., « La ceramique musulmane à paroi inssisée ou peinte de Luxius »*B.AM.* VII, 1967, pp.627- 639.

نعيمة الخطيب بوجبار: بطاقة تقنية في موقع (discoverislamicart.Com)

التحفة 30

الموضوع: جرة عظيمة
المادة: خزف

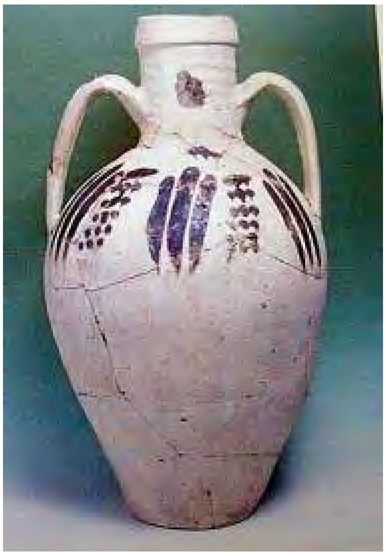
القياس: الارتفاع : 62 سم، القطر الأقصى : 50سم.
العصر: القرن 6-7 هـ/ 12-13م
المصدر: تلمسان(حفريات)
الوظيفة : حفظ السوائل
رقم الجرد: 351
مكان الحفظ: المتحف الوطني زبانا، وهران ، الجزائر

الوصف: جرة كبيرة مستديرة الشكل تتشكل من عنق قصير و بدن ممتلئة مزودة على الجانبين العلويين بمقبضين على شكل جناحين. زخرف الجزء الأعلى للبدن بزحارف بتقنية الطابع بزخارف هندسية و نباتية تتمثل في خطوط و زهرات و وزعت داخل ثلاث نطاقات قاعدة ضيقة و مسطحة لذلك كانت توضع فوق حامل من الفخارعند الإستعمال.

المرجع:

-Demaeghit, L., Catalogue raisonné des objets contenus dans le Musée municipal d’Oran, p.153, n°518

التحفة 31



الموضوع: جرة
المادة: فخار ، رسم بالريشة

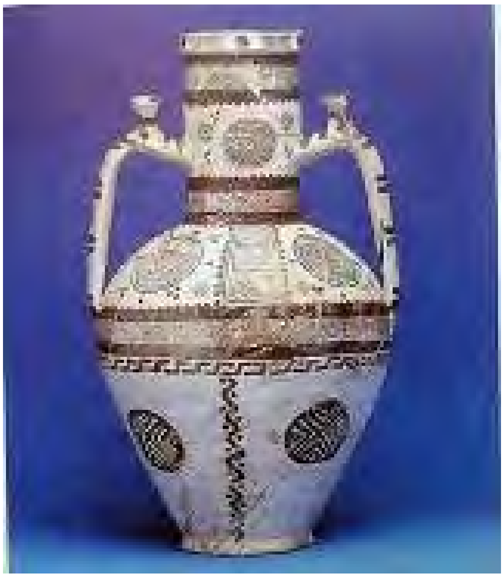
القياس: الأرتفاع:558مم،القطر الفوهة:97مم، قطر القاعدة، 154مم
العصر: القرن 7 هـ/ 13م، الفترة الموحدية
المصدر: مسكن سان نيكولاس – مرسية، الأندلس
الوظيفة : حفظ السوائل
رقم الجرد: M-18-1-22-4
مكان الحفظ: المتحف الوطني زبانا، وهران ، الجزائر
الوصف :

جرة ببدن منتفخ و مرتفع يرتكز على قاعدة مسطحة و رقبة طويلة تنطلف منها مقبضين كبيرين ثبتا على البدن. تحتوي المساحة الخارجية على رسوات تتمثل في خطوط و نقاط نفذت بالريشة باللون البني على أرضية فاتحة

المرجع:

-Palazon, J.N., *Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII)*, Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D.p.140

التحفة 32



الموضوع: جرة
المادة: فخار ، رسم بالريشة

القياس: الأرتفاع:50مم،القطرالفوهة:90مم، قطر القاعدة، 150مم
العصر: القرن 7 هـ/ 13م، الفترة الموحدية
المصدر: مسكن سان نيكولاس – مرسية، الأندلس
الوظيفة : حفظ السوائل
مكان الحفظ: المتحف الوطني زبانا، وهران

الوصف :

جرة ببدن منتفخ و منخفض يرتكز على قاعدة مسطحة و رقبة طويلة تنطلف منها مقبضين كبيرين ثبتا على البدن. تحتوي المساحة الخارجية على رسوات تتمثل في دوائر و تموجات نفذت بالريشة باللون البني على أرضية فاتحة

المرجع:

-Palazon, J.N. , *Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII)*, Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D.p.147

التحفة 33

الموضوع: شربية أو قلة تونسي
المادة: خزف

القياس: قطر الحافة:13سم، قطر القاعدة: 16.4سم ، الإرتفاع: 44سم
العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: تونس – القلالين
الوظيفة : لشرب الماء
رقم الجرد: 95 II.C
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :جرة من الخزف تتكون من بدن مرتفع يرتكز على قاعدة مسطحة و يعلوه رقبة عريضة و طويلة ثبت عليه مقبضين واسعين.طليت الجرة بطلاء زجاجي شفاف على أرضية قشدية اللون رسم عليها زخارف متعددة الألوان: البني القاتم المستخرج من أكسيد المنغنيز و المائل الى اللون البنفسجي وألأصفر و الأزرق. تتمثل الزخارف في أشرطة تحمل أشكال هندسية و نباتية تتمثل في زهرات سداسية البتلات .

المرجع:

-Lisse P, Louis A, Les potiers de Nabeul, Tunis 1956 pp.104-134

التحفة 34

الموضوع: سكرية بوستة
المادة: :فخار مطلي بالمينا

القياس: قطر الحافة:13سم، قطر القاعدة: 16.4سم ، الإرتفاع: 44سم
العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: تونس – القلالين
الوظيفة : الوظيفة : لحفظ اللحم المقدد
رقم الجرد: 94 II.C
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : جرة يطلق عليها سكرية ، مرتفعة ترتكز على قاعدة مسطحة و رقبة ضيقة. يرتكز في الجزء العلوي من بدنها ستة مقابض حلقية . لذلك يطلق عليها بو ستة حسب عدد المقابض حيث نجد بوزوز وبو ربعة. طليت الجرة بطبقة من المينا قشدية اللون تحمل أشكالا مرسومة على أربعة مستويات بالريشة بالألوان الأزرق والأخضر و الأصفر.

المرجع:

-Lisse P, Louis A, Les potiers de Nabeul, Tunis 1956 pp.91

التحفة 35

الموضوع: زير اللبن و حوض
المادة: : خزف

القياس: إرتفاع الزير: 52 سم، قطر الحوض: 19 سم
العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: تونس – القلالين
الوظيفة : جرة لصناعة اللبن
رقم الجرد::99 II.C
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة
الوصف : تتخذ الجرة شكلا بيضويا تعلوها فتحة تحيطها حافة ثبت عند بدنها عروتين .طليت أرضيتها بطلاء أبيض زخرفت عليه أشكال نباتية و حيوانية باللون الأصفر و الأخضر و البني يمثل الموضوع الرئيس قط متوحش أصفريلتف رسمه على أبعاد الجرة دلالة على أنه في حركة و يلتف برأسه الى الخلف. ترتكز الجرة الى حوض متسع يثبت الجرة و يحمل زخارف نباتيى و طيور و يشطل طقما واحدا مع الجرة. تستعمل هذه الجرة في مخض الحليب لتحويله الى الحليب الحامض و انتزاع الزبدة.

المرجع:

–Lisse P, Louis A, Les potiers de Nabeul, Tunis 1956 pp.91

التحفة 36

الموضوع: دقرة
المادة: : خزف
القياس: قطر الحافة:32سم، قطر القاعدة: 13سم ، الإرتفاع: 55سم

العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: تونس – القلالين
الوظيفة : جرة لحفظ السمن
رقم الجرد: **93** II.C
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :جرة بغطاء على شكل مدبب ترتكز على رجل حلقية مرتفعة . طليت ببطانة عسلية اللون و زخرفت بزخارف نباتية منفذة بالريشة باللون الأخضر. فتحة الآنية متسعة و يعلوها غطاء يتوسطه مقبض حلقي.

المرجع:

–Lisse P, Louis A, *Les potiers de Nabeul*, Tunis 1956 pp.91

التحفة 37

الموضوع: خابية
المادة: : خزف متعدد ا[لوان
العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: فاس، المغرب
الوظيفة : حفظ اللحم المجفف
المرجع:II.C.51
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوظيفة :

الوصف :عبارة عن جرة بغطاء يطلق عليها خابية، يعتمد شكلها على قاعدة ضيقة و بدن مدبب و يلتصق برقبة قصيرة تنهي بفتحة متوسة يعلوها غطاء. تحمل الخابية على زخارف متعددة الألوان رسمت على أرضية بيضاء مشكلة من طبقة المينا. يتحصل الحرفي على هذه الطبقة بواسطة حمام يتكون من سائل أكسيد النحاس و الرصاص و الرمل.اشتهرت هذه التقنية في فاس التى اتخذها العلويين حاضرة لهم في نهاية القرن 17م حيث كان يشرف على هذه الصناعة أمناء يطلق عليهم " الطّلايا" نسبة الى طلاء الخزف.

تعتمد هذه التقنية على رسم الزخارف بالريشة فوق طبقة المينة و تمثل أشكال نباتية موزعة داخل حلقات أو هامات.

المرجع:

- Le tailanlander de Gabory C., La collection de céramiques maghrébines du musée des arts décoratifs de Bordeaux, p.45

التحفة 38

الموضوع: جبانة

المادة: : خزف

القياس: قطر الحافة : 31 سم، قطر القاعدة:21,5 سم، الإرتفاع: 40،5 سم
العصر: القرن 13 هـــ/ 19م
المصدر: فاس، المغرب
الوظيفة : حفظ الجبن

رقم الجرد:II.C.510

مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :آنية على شكل كروي بغطاء تستعمل لحفظ الجبن و منه اشتق اسمها" جبانة" حاليا تستعمل لتقديم الحساء. اشتق شكلها عامة من أشكال الأواني التي تعود للفترة الموحدية . صنعت من الخزف حيث طليت بطبقة من المينا البيضاء و رسمت عليها زخارف زرقاء اللون و تمثل حبيبات و نجوم ثمانية الرؤوس.يعلوها غطاء ينتهي بمقبض مدبب الشكل.

المرجع:

-Bel A, Les industries de la céramique de Fès, Alger 1918

-Marçais G., « Les faïences de Fès », *Revue Africaine* 1920 pp. 47-81

التحفة 39

الموضوع: برادة
المادة: : خزف
العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: فاس، المغرب
الوظيفة : حفظ الجبن
رقم الجرد: II.C. 479
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة
الوصف :قلة من الخزف المتعدد الألوان ، لها مقبضان ذات رقبة طويلة تشبه كأس مزود بمشبك. البدن مدور و يرتكز على قاعدة حلقية منخفضة. ينحدر هذا الشكل من الجرار التي يرجع تاريخها للفترة الموحدية و يشبه الجرة المكتشفة في موقع ليكسوس الأثري (7هـ/13م).

يحتوي البدن على زخارف نباتية بينما اقتصرت زخارف العنق على الزخارف الهندسية المحظة والخطوط.

المرجع:

- Le tailanlander de Gabory C., La collection de céramiques maghrébine du musée des arts décoratifs de Bordeaux, p.47

التحفة 40

الموضوع: غراف
المادة: : خزف
القياس: قطر الحافة:2،2سم، قطر القاعدة، 13،5 سم، الإرتفاع: 26سم
العصر: القرن 13 هـ/ 19م
المصدر: فاس، المغرب
الوظيفة : تقديم المرق
رقم الجرد: II.C. 477
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار

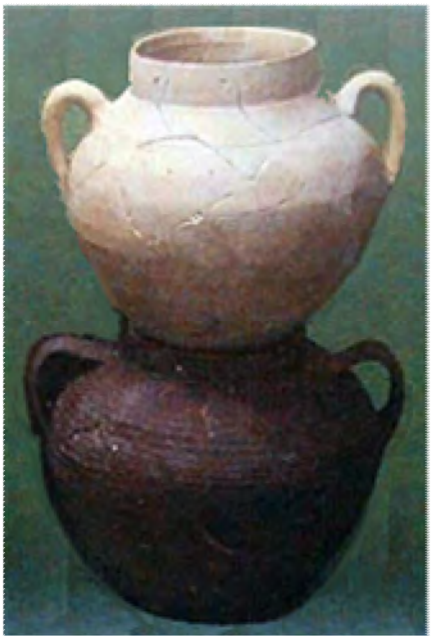
الوصف :آنية من الخزف المميه على شكل بدن عريض و عنق ضيق وطويل.ثبت عند الجانب مقبض.يحتوي الغراف على طبقة بيضاء من المينا و رسمت عليها بالريشة زخارف نباتية محورة متعددة الألوان البعض منها موضوع في أشكال هندسية على شكل هالات.

التحفة 41

الموضوع: قدر كسكاس
المادة: : فخار
العصر: القرن 8 هـ/14 م
المصدر: المشور– تلمسان
الوظيفة : طبخ الكسكسو بالبخار
رقم **الجرد:** II.C. 477
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار

الوصف : كسكس من الفخار على شكل مخروط بقاعدة عريضة و مسطحة تحتوي على ثقوب تساعد في طبخ الكسكس بالبخار . يحتوي على جانبيه مقبضين .

التحفة 42



الموضوع: قدر(الأسفل على الصورة)
المادة: : فخار
القياس: الإرتفاع: 141مم، قطرالفوهة: 97مم، قطر القاعدة: 57مم.
العصر: النصف الأول من القرن 7 هـ/ 13م
المصدر: سان نيكولا –مرسية– اسبانيا
رقم الجرد: M-18-1-11-40
الوظيفة : الطبخ
مكان الحفظ: متحف مرسية

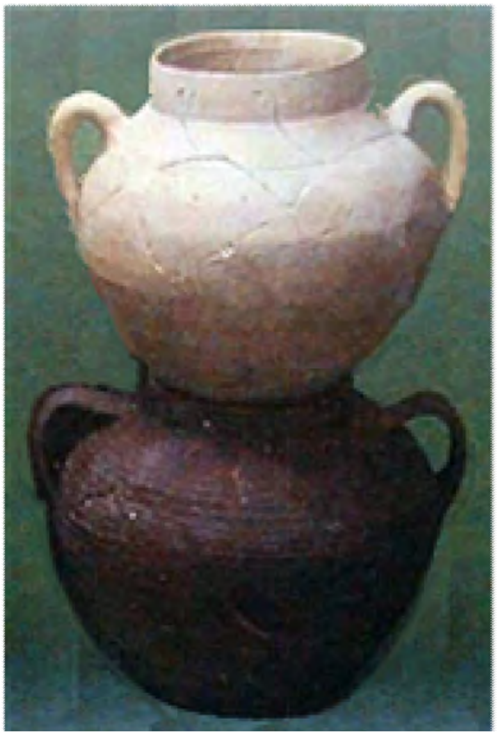
الوصف : قدر من الفخار مرمم عثر عليه في حفريات بيت يعود للفترة الإسلامية موجود في سان نيكولا – مرسية– اسبانيا سنة 1984

تتكون قاعدة مسطحة و بدن دائري و فوهة متسعة و على الجانبين مقبضين . يظهر عليها خظوظ دائرية تدل على أن القدر شكلت بواسطة الدولاب. تتكون من طينة حمراء يظهر على القدر من الخارج عند القاعدة أثار الدخان مما يدل على أن القدر كانت تستعمل للطيخ.

المرجع:

-Palazon,J.N. , Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII), Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D. p.126

التحفة 43



الموضوع: قدرمثقوب أو كسكاس (الأعلى على الصورة)
المادة: : فخار
القياس: الإرتفاع: 180مم، قطرالفوهة: 112مم، قطر القاعدة: 86مم.

العصر: النصف الأول من القرن 7 هـ/ 13م
المصدر: سان نيكولا –مرسية– اسبانيا
رقم الجرد:112 M-18-1-11

الوظيفة : طبخ الكسكسو بالبخار
مكان الحفظ: متحف مرسية
الوصف : قدر من الفخار مرم عثر عليه في حفريات بيت يعود للفترة الإسلامية موجود في سان نيكولا – مرسية– اسبانيا سنة 1984

تتكون من قاعدة مسطحة بها 11 ثقب و بدن دائري و فوهة متسعة و على الجانبين مقبضين . يظهر عليها خطوط دائرية تدل على أن القدر شكلت بواسطة الدولاب تتكون من طينة صلصالية . كانت توضع فوق قدر أخر للطبخ بها على البخار.

المرجع:

-Palazon, J.N. : Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII*),* Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D. p.127

التحفة 44

عدة:15.6سم،الإرتفاع:22.2سم،

ـ/ 13م

و هو قطعة مرممة عبارة عن شكل اسطواني . أما العليا فهي تشبه صحن يرتكز على حافته من الداخل مشبك و بيت النار و ثبت على جانبيه مقبضين . أما الحجرة السفلى و هي المرمدة وظيفتها استقبال الرماد المتساقط من أعلى الحجرة تحتوي على فتحة على شكل نصف دائرة و هي تمثل فتحة التهوية. توضع آنية الطبخ فوق فتحة الموقد . كان هذا النوع من القطع يُباع محلياً، وهو شكل مألوف في المنطقة بشكل كبير، وصفاته التقنية والشكلية من الخصائص التي تميّز منتجات ميرطولا .

عثر على هذه الآنية خلال الحفريات الأثرية المنجزة من طرف الموقع الأثري لميرطولا داخل القصبة التي تقع في حصن ميرطولا.تم تأريخ القطعة بالفترة الموحدية لأسباب ترتبط بالطبقات الأثرية (الاستراتيغرافية). فقد تم العثور عليها في الطبقة التي كُشف فيها عن أحد البيوت الموحدية الواقعة في القصبة والتي هُجرت بعد فتح ميرطولا على يد المسيحيين في عام 635 – 636 هجري / 1238 ميلادي.

المرجع :

-Gómez Martínez, S., “ La cerámica de mertola decorada islamica » Colloque international sur la ceramique medievale, Aix en provence 1995, pp.311-325

التحفة 45

الموضوع: موقد منقول
المادة: : فخار
القياس:قطر الفوهة:175مم،،قطر القاعدة:148مم،الإرتفاع:210مم،
العصر: القرن7 هــ/13 م
المصدر: اسبانيا
رقم الجرد:M-18-1-63-3
الوظيفة : موقد جمر
مكان الحفظ: المتحف الأثري – اسبانيا
الوصف : موقد نقال مصنوع من الفخار على شكل جرس يرتكز من الأسفل على قاعدة مسطحة و يحتوي على فتحة مثلثة الشكل للإشعال النار و هو يتكون من بيت نار واحد يحتوي عند الجانبين على مقبضين و فتحة كبيرة . توضع أواني الطبق فوق الفتحة .

-Palazon, J.N. : Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII), Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D.p.239

التحفة 46

الموضوع: مجمر
المادة: : نحاس احمر و أصفر
العصر: 11هـــ؟/17م؟
المصدر: اسبانيا
رقم الجرد: 80.69.14
الوظيفة : موقد جمر
مكان الحفظ: معهد بلنسية دون خوان ، اسبانيا(Instituto Valencia de Don Juan)

الوصف : مجمر سداسي الشكل يرتكز على أربعة أرجل . يحتوي على زخارف مخرمة يرتفع عند كل ضلع منه شكل هلال و على جانبي المجمر تبتت عروتين تساعد في نقله من مكان لآخر. يعلو زوايا الأضلع قضبان على أشكال قباب صغيرة

ملاحظة : يوجد في متحف سيرتا بقسنطينة مجموعة من المجامر مصنوعة من الخزف و مطلية باللون الأخضر المزجج وهي على نمط هذا المجمر.

المرجع:

-VernetJ., Masats R., Al andalus El islam en Espana , Comision quinto centenario al Andalus 92 n° 46

التحفة 47

الموضوع: مجمر
المادة: : نحاس احمر و أصفر
القياس: الارتفاع: 160مم، قطرالفوهة: 100مم، قطر القاعدة: 116مم.
العصر: 11هــ/17م
المصدر: اسبانيا؟
رقم الجرد: 80.69.14
الوظيفة : موقد جمر
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : مجمر سداسي الشكل وآنية لحمل النار .يرتكز المجمر على ستة أرجل منحوتة . تحتوي جدران الأضلع الستة على زخارف مخرمة تمثل زهرات سداسية البتلات تحيط بها شبكة من الأغصان . و تعلو هذه الأضلع أشكال هلالية عند المركز. بينما ينطلق من زوياها قضبان تنتهي بأشكال قباب

ملاحظة :من خلال المجمر الأندلسي الذي جاء ذكره قبل هذا النموذج يمكن تقارب التأريخ بين المجمرين و الرجوع الى الأصل الأندلسي حيث يرجح أن هذا الشكل قد جاء من الأندلس مع المهاجرين الأندلسسين . كما نلفت الإنتباه الى أن مجموعة من المجامر المصنوعة من الخزف المطلي بطلاء أخضر موجودة في متحف سيرتا بقسنطينة. مما يجعلنا نشير الى أهمية هذه المجامر من ناحية الأصل

و الصناعة، و لا يزال الموضوع لم يخض فيه الباحثين في الآثار الإسلامية.

المرجع:

-Marye, G. **:** Musée national des antiquités, Catalogue période musulmane, 60 n°34Alger 1899.p.

التحفة 48

الموضوع: منفخ النار
المادة: : خشب و جلد
القياس: القطر: 73,8 سم، العمق= 2 سم، عرض الحافة= 1,2 سم
العصر: القرن 12 هـ/ 18م
المصدر: ايران
رقم الجرد: I.B.183
الوظيفة : نفخ الريح لإشعال النار المجمرة أو المنفخ.
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : منفخ خشبي يتكون من قطعتين خشبيتين فصلتا على شكل بدن و جناحين. الأول ثابت به أنوب لخروج الريح و الثاني متحرك بواسطة قطعة جلديةبها ثنايا تساعد في فتح الجنحين و غلقهما و هما اللذان يضخان الريح نحو النبوب لإشعال نار المجمرأو النافخ .نقشت على المساحين الخارجيتين لهذا المنفخ زخارف نباتية قوامها زهرات متفتحة و أغصان و أوراق نباتية ملتوية.

ملاحظة : لم نعثر على دراسات مخصصة لهذا النوع من المنافخ باستثناء دراسة ضمنية عن منافخ أوروبية تحت عنوان:

Revue des arts décoratifs

التحفة 49

الموضوع: قدر

المادة: : فخار

القياس: الإرتفاع: 168مم، قطرالفوهة: 96مم، قطر القاعدة: 143مم.

العصر: النصف الأول من القرن 7 هـ/ 13م

المصدر:مسكن بموقع أثري مرسية

رقم الجرد:M-18-1-11-35

الوظيفة : الطبخ

مكان الحفظ: متحف مرسية

الوصف : قدر من الفخار مرم عثر عليه في حفريات بيت يعود للفترة الإسلامية موجود في سان نيكولا – مرسية– اسبانيا سنة

المرجع :

-Palazon, J.N., Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII), Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D.p.124

التحفة 50

الموضوع: قدر
المادة: : فخار
القياس: الإرتفاع: 160مم، قطرالفوهة: 100مم، قطر القاعدة: 116مم.
العصر: القرن 7 هـ/ 13م، الفترة الموحدية

المصدر: مسكن بموقع أثري مرسية
رقم الجرد: M-18-1-11-42
المرجع:
الوظيفة : الطبخ

مكان الحفظ: متحف مرسية

الوصف : قدر من الفخار تم ترميمها تتكون من مقبضين كبيرين يتخللهما اربعة حلقات حلقتين من كل جانب وظيفتهما تثبيت القدر على حامل أثناء الطبخ.

المرجع:

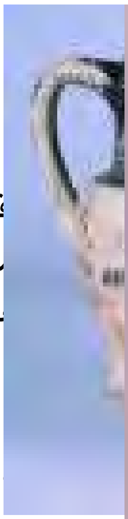
-Palazon, J.N., Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII), Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D.p.125

التحفة 51

الموضوع: قدر وكسكساس
المادة: : فخار
القياس:
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: منطقة القبائل – الجزائر
رقم الجرد:
الوظيفة : الطبخ العادي و الطبخ بالبخار
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : قدر صغير عريض و منخفض مصنوع من الفخار ثبت على جانبيه مقبضين. يعلوه كسكاس على شكل مخروط واسع الحافة بها تموجات و قاع الكسكس يحتوي على ثقوب تساعد على الطبخ بالبخار.

التحفة 52



اعدة: 5.6سم، قطر الفوهة:11 سم

وحدية

رب

- المغرب

جرة صغيرة بمقبضين مصنوع من الفخار:عجينة صلصالية رقيقة و مشوية جيدا , تتكون من قاعدة و بدن و عنق عرض. زخرف العنق بشريط يتكون من دوائر صغيرة. كما يحتوي البدن على

المرجع:

- Ataallah, M., » La céramique musulmane à paroi incisée ou peinte de Lexus » in *Bulletin d'archéologie Marocaine* ; VII 1967. pp .627-639

التحفة 53

الموضوع: جرة

المادة: : خزف و طلاء أخضر مزجج

القياس: القطر الفوهة:28 سم، العلو: 705سم، العرض:59 سم

العصر: النصف الثاني من القرن 6هـ/ 12م الفترة الموحدية

المصدر: ميرطولا – البرتغال

رقم الجرد: CR/ET/0067

الوظيفة : حفظ السوائل

مكان الحفظ: متحف ميرطولا-باجة – البرتغال

الوصف : جرة مرممة عثر عليها في موقع أثري بميرطولا. تتكون من قاعدة ضيقة ترتكز على حامل من الخزف، و بدن محدب و عنق طويل بفتحة منفرجةو على الجانبين عروتين على شكل زعانف. طليت الجرة من القسم الأعلى بطلاء أخضر مزجج.

المرجع:

-Susana Girimez martinez, »Catalogo da ceramica » in Museu de mertola arte Islaic (S.Marcias, ed.) Mertola 2001.

التحفة 54

الموضوع: قطعة فخارية من جرة عظيمة
المادة: : خزف و بقايا أثار لطلاء أخضر مزجج
القياس: القطر الفوهة:28 سم، العلو: 705سم، العرض:59 سم
العصر: القرن 7 هـ/ 13م
المصدر: مدينة الجزائر؟
رقم الجرد: II.C.1401
الوظيفة : جزء من جرة لحفظ المئون أو ماء العيون
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : جزء من جرة فخارية كبيرة الحجم على طراز الأندلس . يمثل جانب من البدن كبير الحجم و المقبض على شكل أذن. تحتوي على زخارف مطبوعة تتنوع

بين هندسية و كتابية موزعة داخل أشرطة أفقية.أما عن الزخارف الهندسية فهي عبارة على أقواس معكوفة و معينات متكررة. أما عن الكتابية فهي عبارة على كلمتين متكررتين الكلمة الأولى هي :"بركة" متكررة على طل الشريط الأول و أما الثانية فلم نتمكن من قرائتها و قد تكون اليمن. يرجح أن يكون قد تم اكتشاف هذه القطعة بمدينة الجزائر فالمتحف لا يملك معلومات عنها و نؤيد ترجيحنا هذا باكتشاف قطع مماثلة تم نشرها في مقال أية معلومات عن هذه القطعة و لكن قطع مماثلة و مشابهة تم اكتشافها في مدينة الجزائر و ذكرها الباحث قافولت بمقال له . كما نلاحظ على مقبض القطعة آثار لطلاء أخضر كانت الجرة مطلية به و زال ، و يقول الباحث عن هذا الطلاء ما يلي:"إن هذا الطلاء أو البطانة التي تحمل اللون الأخضر و الذي نتحصل عليه بمزج غبار النحاس و السلفور الرمل ، لا يزال مستعملا عند الفخاريين الجزائريين حاليا فيبدو أنهم قد عرفوه منذ قرون مضت: و لذلك نقول أن كل الأواني الفخارية المطلية بهذا المينا هي حسب رأينا من صنع محلي"

المرجع:

-Gavault, P. , »Antiquités récemment découverts à Alger, *Revue Africaine*, T. P. 72, note 1

التحفة 55

الموضوع: جزء من جرة
المادة: : فخار مطبوع
العصر: القرن 7 هـــ/ 13م
المصدر: سطيف أو قلعة بني حماد
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة –سطيف
الوصف : جزء مرمم من جرة مصنوعة من الفخار على طراز جرار الفترة الموحدية التي تعتمد على بدن مدبب و مقابض على شكل أجنحة. طبع عليها شريطين يحتويان على زخارف هندسية.

ملاحظة : ان ذكر هذا الجزء من الجرة مهم بالنسبة لدراستنا للتوضيح على أن هذا النوع من الجرار كان جد مستعمل في الفترة الموحدية في الجزائر و في مدن عديدة : الجزائر و القلعة و سطيف و تلمسان . فباستثناء الجرة التي عثر عليها في مدينة تلمسان و هي كاملة فإن كل النماذج الأخرى عبارة عن شقفات (التحف 30 و 53)

التحفة 56

الموضوع: جرة عظيمة
المادة: : خزف
القياس: الارتفاع : 70سم،القطر : 70سم.
العصر: القرن 6–7 هـ/ 12–13م
المصدر: اشبيليا– اسبانيا
رقم الجرد: R.E.P.315
الوظيفة : جرة لحفظ المئون أو ماء العيون

مكان الحفظ: المتحف الأثري بإشبيليا

الوصف : يطلق عليها بالإسبانية تيناجة و قد تكون مشتقة من كلمة . و هي كبيرة الجحم وظيفتها تخزين الغذاء كما يمكن أن تخزن السوائل.ترتكز على قاعدة صغيرة و بدن كبير.تثبت عادة على حاملمن المعدن أو الخزف.

يحمل البدن على زخارف مطبوعى تتوزع على شريطين مضمونها كتابة كوفية مورقة و مشبكة تتكون من الكلمات التالية : عافية كافية ، صافية واقية , تحمل في الجانبين مقابض على شكل أذن، لا يزال مقبض واحد ثابت بينما تكسر الآخر.

المرجع:

Ibn Jaldun El Mediterraneo en el siglo XIV, Auge y dclive de los Imperios, : Exposicion en el Real Alcazar de Sevilla , Mayo-Septiembre 2006 Catalogo de piezas pp38-39.

التحفة 57

الموضوع: قطعة خزفية لجرة عظيمة
المادة: : خزف مطلي باللون الأخضر
القياس: الطول : 31 سم، العمق:24 سم ، السمك : 2سم
العصر: : القرن 9 هـ/ 15م
المصدر: مصنوعة بالأندلس، و اكتشفت في الجزائر
رقم الجرد:C.II.1347
الوظيفة : تخزين اللحم المجفف
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : قطعة خزفية لجرة على شكل بطيخة، مساحتها مقسمة زخرفيا إلى عدة أضلاع متعاقبة مطلية بطلاء أخضر اللون يشبه لون البطيخ و الأزرق التركوازي،

و يفصل فيما بين الأضلع شكل قنوات تحمل آثار لطلاء أبيض اللون. تم اكتشافها سنة 1806 بنواحي باب الواد عند مقبرة اليهود قرب ضريح الكاهن اليهودي بار شيشات. و تنتمي هذه القطعة الى جرة كانت كاملة عند اكتشافها وكسرها المتشددون اليهود ليأخذوا منها قطعا للاحتفاظ بها كرفاه كانت تنتمي لقديس يهودي.

المرجع:

-Marye, G.**,** Musée national des antiquités*, Catalogue période musulmane,* Alger 1899.p72 n°219

التحفة 58

الموضوع: جرة عظيمة
المادة: : خزف مطلي باللون الأخضر
القياس: الطول : 31 سم، الحافة 36 سم ، السمك : 2سم
العصر: : القرن 9 هــ/ 15م
المصدر: الأندلس
رقم الجرد: C.II.1347
الوظيفة : تخزين الزيت
مكان الحفظ: متحف فيكتوريا و ألبرت، بريطانيا

الوصف : جرة عظيمة يطلق عليها سيناجة أو تيناجة في اسبانيا و هي على شكل بيضوي، ترتكز على قاعدة ضيقة أو ما يطلق عليها في الجزائر قلة زربوط . تحمل زخرفة بالطابع موزعة في بروج تلتف على طول العنق و البدن مطلية بطبقة من المينا الخضراء, و تنطلق من العنق

مقبضين على شكل جناحين يذكرنا بمقابض بما هو معروف بجرار الحمراء

المرجع:

–Migeon, G. : Manuel d’art musulman et, art plastiques
Industriels, Tome II, Paris 1927pp.250 -253

التحفة 59

الموضوع: جرة عظيمة
المادة: القرن9هـــ/ 15 م
القياس: قطر القاعدة: 12، قطر الحافة: 15.2 سم، الإرتفاع: 40 سم
العصر: القرن 9 هـــ/ 15م
المصدر: الجزائر العاصمة (بالقرب من قبر الكاهن اليهودي بارشيشات)

رقم الجرد: I.C.78
الوظيفة: تخزين الزيت
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : جرة على شكل بيضوي تم اكتشافها سنة1896 بالقرب من قبر الكاهن اليهودي بارشيشات. تحمل زخارف مطبوعة و مموهة بالطلاء الأخضر وزعت في شكل أضلع متعاقبة يفصل بينهما قنوات و تنتسب الى جرار الحمراء. ترتكز على قاعدة صغيرة و بدن كبير و عنق صغير بها مقبضين على شكل أذنين .تثبت عادة على حامل من المعدن أو الخزف. وظيفتها تخزين الغذاء كما يمكن أن تخزن السوائل.

المراجع:

- Marçais.G., Le musée Stephane Gsell, musée des antiquités et d'art musulman d'Alger, p.18

- Marye, G. , *Musée national des antiquités, Catalogue période musulmane,* Alger 1899.p 72n°220

التحفة 60

الموضوع: جرة (على طراز جرار الحمراء)
المادة: خزف مطلي بطلاء مزجج
القياس: قطرالحافة : 31 ، قر القاعدة: 21,5 سم، الإرتفاع : 40,5 سم
العصر: القرن 9 –10هـ/15–16 م **المصدر:** الجزائر العاصمة (بالقرب من قبر الكاهن اليهودي بارشيشات)
المصدر: اسبانيا
الوظيفة : تخزين الزيت
رقم الجرد: II.C.510
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :جرة على "شكل "جرار الحمرة"" و هي من الخزف المطلي بطلاء أخضر اللون و هو مزجج . الزخارف مطبوعة و هي موزعة في شكل أبراج تشبه أبراج البطيخ. البدن مدبب و القاعدة ضيقة و مسطحة و العنق قصير الفتحة مفلطحة بها مقبضين على شكل جناحين .

دخلت مجموعات المتحف عن طريق الإهداء (Legs Rodolphe Rey)

المرجع:

-Marçais, G, Le musée Stéphane gsell ; Musée des antiquités et d'art musulman d'Alger, p.36

التحفة 61

الموضوع: قلة ديال النحاس

المادة: نحاس أحمر مقصدر

القياس: قطر الفوهة 10.5 سم، قطر القاعدة: 30 سم، الارتفاع 30.4سم

العصر: القرن 12 هـ/ 18 م

المصدر: الجزائر

الوظيفة : جلب الماء
رقم الجرد: II. M.I. 0**67**
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : قلة مصنوعة من النحاس الأحمر تتشكل من بدن مدبب يرتكز على قاع دائرة يعلوه جزء ضيق يتصل بالرقبة طويلة ثبت عند جانبيها مقبضين على شكل أذنين. و القلة خالية من الزخارف. خصصت لملأ الماء.

التحفة 62

الموضوع: قلة ديال النحاس

المادة: : نحاس أحمر مقصدر

القياس:الارتفاع:ا5, 23سم، قطر القاعدة: 20 سم، طول المقبض: 20 سم.
العصر: : القرن 12 ه/ 18 م

المصدر: الجزائر العاصمة
رقم الجرد: II. M.I. 028

الوظيفة : جلب الماء من العيون

مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : قلة من النحاس و هي مقصدرة تتكون من بدن عريض يحتوي في جزئه الأسفل على زخارف نباتية ، و عنق طويل و مقبض كبير زخرف النصف السفلي فقط من البدن بأشرطة زخرفية قوامها أشكال نباتية و هندسية، نقّذت الزخرفة النباتية بالأسلوب الرومي، و هي عبارة عن مراوح نخيلية معقوفة الطرف متشابكة و ملتوية، يتوسطها زهرة الرمان التي رسمت بموضعين مختلفين و بشكل متناوب، أحيط الموضوع الرئيسي بشريطين يتوسطهما سلسلة من الزخارف الهندسية التي تقوم على حبيبات اللؤلؤ.

المراجع:

-Dozy, R. , *Supplément aux dictionnaires*, 2,T.Lyde , E.J. Brill,1881.

- طيان شريفة: الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.

التحفة 63

الموضوع: خابية
المادة: : خزف باللون الأبيض و الأزرق
القياس:
العصر: القرن 13هـ/ 19م
المصدر: فاس – المغرب
رقم **الجرد:**II.C48
الوظيفة : تخزين اللحم المجفف
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :عبارة عن جرة مرتفعة من غير مقابض ترتكز على قاعدة طويلة و بدن مدبب و فتحة متسعة يعلوها غطاء على شكل نصف كرة ثبت عند مركزه مقبض.طليت الجرة بالمينا البيضاء و خرفت باللون الأزرق و لقد استغل الحرفي كل المساحات الموجودة لدرجة تغطية نسبة كبيرة من طبقة المينا. أحيطت الزخارف بدوائر و جامات و تمثل أشكال نباتية.

المرجع:

- Le tailanlander de Gabory C**.,** La collection de ceramiques maghrebin du musée des arts décoratifs de Bordeaux, p.47

التحفة 64

الموضوع: قالب سكر
المادة: فخار
العصر: القرن 7 هـ/13 م
المصدر: هنين أو تلمسان
الوظيفة : قولبة السكر
مكان الحفظ: متحف تلمسان

الوصف: قالب سكر مصنوع من الفخار المشكل بالدولاب و هو على شكل مخروط بقاعه ثقب لتقطير ماء السكر. يثبت عادة في آنية أو حوض خاص به. ينتج السكر على شكل مخروط.

ملاحظة : لأول مرة يعطينا موقع أثري هذا النوع من الآواني و بما أن تلمسان كانت قريبة من المغرب فهذا يدل على أنها كانت تنتج قصب السكر و تعمل على تقطيره.

التحفة 65

الموضوع: طاجين (فوق الموقد)
المادة: خزف مطلي بطلاء مزجج بني
القياس: قطرالحافة : 94مم ، قطر القاعدة: 87مم ، الإرتفاع : 38مم
العصر: القرن 7 هـ/ 13م، الفترة الموحدية
المصدر: مسكن سان نيكولاس – مرسية، الأندلس
الوظيفة : طبخ الطعام
رقم الجرد: M-18-1-27-22

مكان الحفظ: متحف مرسية – اسبانيا

الوصف : طاجين من الفخار المطلي بطبقة بنية مزججة, مساحته مسطحة و ملساء و جدرانه مرتفعة . يستعمل فوق نار المستوقد أو الكانةن كما يمكن ادخالع الفر لطبخ التركيبات المختلفة.

المرجع:

-Palazon,J.N. **,** *Una Casa islamica en Murcia,estudio de su ajuar(sigloXIII)*, Centro de Estudios Arabes y Arqueologicos »Ibn Arabi » Ayuntamiento de murcia. ImprimeI.§G.JiminezGody,S.D.p.239

التحفة 66

الموضوع: اسكرفاج أو اسكلفاج
المادة: فخار و حجر
القياس: قطرالحافة : 31 ، قر القاعدة: 21,5 سم، الإرتفاع : 40,5 سم
العصر: القرن 2–3 هــ/8–9 م
المصدر: موقع جميلة – الجزائر
الوظيفة : لحك الجبن و الخبز اليابس

مكان الحفظ: متحف جميلة بالموقع الأثري
الوصف :اسكلفاج على شكل صحفة مصنوع من الفخار. به كسر من أحد جوانبه. ثبت في مساحته الداخلية حجارة صغيرة قاطعة تساعد في حك الجبن أو الخبز اليابس.يحمل جانب منه على زخرفة كتابية بالخط الكوفي تعذر علي قرائتها . يعد من أندر النماذج التي عثر عليها في الجزائر.
ملاحظة: لم يتم دراسته و هو مصنف خطأ ضمن المجموعة القديمة. لقد تم استغلال موقع جميلة في الفترة الإسلامية المبكرة بدليل العثور على مجموعة كبيرة من شقف الفخار و من بينها هذا الإسكلفاج الذي بقي لفترة كبيرة في طي النسيان و التجاهل, بالمناسبة يعد موقع جميلة من أحسن الأمثلة الى جانب موقع تديس التي نجد فيهما هذه الإستمرارية و تعد مواضيع جد هامة للباحثين في علم الآثار للبحث فيها.

التحفة 67

الموضوع: جرة للحفظ
المادة: فخار محنتم
القياس: قطر الحافة: 11.8 سم، قطر الفاعدة: 18.9 سم، الارتفاع 17.1سم
العصر: القرن 4؟ هــ/ 10م
المصدر: الجزائر
الوظيفة : حفظ العسل
رقم **الجرد:** C.II.489
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :جرة صغيرة تنتمي إلى الفخار المحنتم حيث تكسو جدرانها من الداخل طبقة من الطلاء العسلي المزجج كما يكسو هذا الطلاء جزء آخر من الجدران الخارجية. لم نعثر على مكان الاكتشاف و يرجح أن يكون مصدرها من تيهرت أو قلعة بني حماد أو أشير و هذه هي المواقع الأثرية الإسلامية التي جلبت منها المجموعات الفخارية المحفوظة في المتحف الوطني للآثار القديمة في الفترة الاستعمارية.ما تزال طبقة التراب عالقة بقاعها.

التحفة 68

الموضوع: مرجل
المادة: : حديد مقصدر
العصر: : القرن 5 هـ/11 م
المصدر: اشبيلية

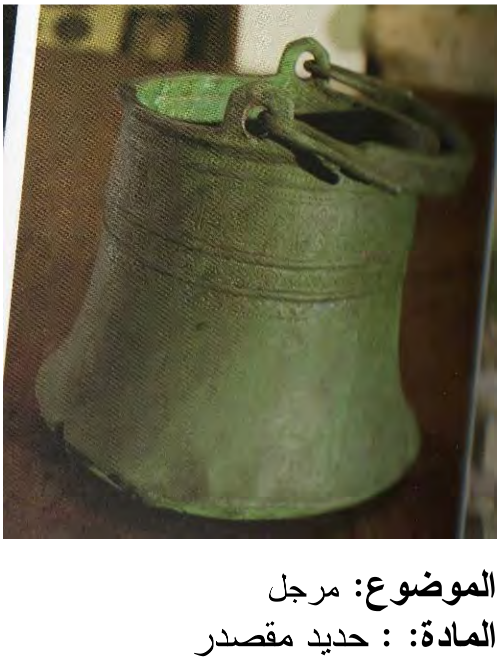
المرجع: 80.69.14
رقم الجرد: الطبخ
مكان الحفظ: : مدريد

الوصف : سطل من الحديد المطروق يحمل على زخارف هندسية أعلى البدن. يظهر لنا السطل عموما الشكل القديم الذي كان مستعمل في مختلف الحضارات. أسفل البدن مقبب الشكل و هذا ليحافظ على توازن الآنية عند وضعها فوق نار الحطب أو الجمر. يحتوي على مقبض عبارة عن نصف حلقة سميكة ثبتت على جانبي السطل و هذا لتعليق المرجل عند الطبخ خاصة على حامل معدني يتكون من ثلاثة أرجل.

المرجع:

- Bolens, L. , La cuisine andalouse, un art de vivre XI-XIIIe siécle, editions Albin Michel S.A. ,1990

التحفة 69



الموضوع: مرجل
المادة: : حديد مقصدر
العصر: : القرن 5 هـ/11 م
المصدر: قرطبة

الوظيفة : الطبخ
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : مرجل عميق على شكل جرس بمقبض على شكل حلقة للتعليق أثناء الطبخ. يحتوي القسم الأعلى منه على زخارف محزوزة تتمثل في زخارف هندسية و نباتية و كتابات عربية منها كلمة البركة.ثبتت الحلقة في عروتين ثابتتين.

المرجع:

-VernetJ., Masats R., Al andalus El islam en Espana, Comision quinto centenario al Andalus 92 n° 58

التحفة 70

الموضوع: دلو
المادة: النحاس الأحمر المقصدر
القياس: الارتفاع:14.8 سم، ق. القاعدة : 21 سم، قطر الفوهة: 13.5 سم
العصر: القرن 12هــ/ 18م الفترة العثمانية

المصدر: الجزائر العاصمة
المرجع:II.Mi.031
الوظيفة : مليء ماء البئر
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : دلو يتكون من قاعدة مسطحة يعلوها بدن مدبب يعلوه عنق قصير ينتهي بفتحة. زود الدلو بحلقة متحركة لتشكل المقبض ثبتت عند الجانبين بواسطة صحيفتين معدنيتين. يحتوي البدن و العنق على زخارف محزوزة و تمثل حلقات دائرية متسلسلة و خطوط.

التحفة 71

الموضوع: مرجل بعروتين
المادة: : النحاس الأحمر
القياس: الإرتفاع:33.6سم، قطر الفوهة: 46سم، قطر القاعدة: 35سم.
العصر: : القرن 12 هـ/18 م
المصدر: تونس؟ (هناك صورة من أرشيف المتحف تظهره مع المجموعة المتحفية التونسية)

رقم الجرد:II.M.I.058
الوظيفة : طبخ المربيات و المشروبات
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :مرجل اسطواني الشكل منقوش البدن بزحاف نباتية و هندسية قوامها أزهار الرمان تنبثق من مزهرية و يحف المزهرية شجرتا السرو و النخيل التي تتدلى منها ثمار البلح. أما الأشكال الهندسية فهي عبارة عن أشرطة مزودة بسلسة من المعينات المستطيلة,ثبت على جانبي المرجل عروتين متحركتين .

المرجع:

- **طيان شريفة:** الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007– 2008.

التحفة 72

الموضوع: اللیان و الإبريق
المادة: : النحاس الأحمر
القياس: (الإبريق): الإرتفاع: 34.5سم، قطر الفوهة: 6.3سم، قطر القاعدة: 11سم. (الليان): الإرتفاع: 12سم، قطر الفوهة، 36.2سم، قطر القاعدة: 14.7 سم

العصر: : القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.M.I374 (اللليان)، II.M.I291 . (الإبريق)
الوظيفة : غسل اليدين بعد الأكل
مكان الحفظ: المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طقم من حوض يطلق عليه الليان و الإبريق. أما الإبريق فله قمقم طويل و مقبض كبير يعلوه غطاء على شكل قبة يرتفع فوقها مقبض على شكل حبة الصنوبر. يرتكز هذا الإبريق على حوض يعرف بالليان بحافة عريضة قاعدة مرتفعة و ضيقة يتوسطه شبكة معدنية مخرمة خصص في مركزها مساحة يرتكز عليها الإبرق. و يلعب هذا الحوض دورين الأول توضع في القاعدة جمرات و يستعمل كمجمر لتسخين الماء أيام البرد من فصل الشتاء و الثاني يستعمل كحوض لغسل اليدين في أيام الصيف.

التحفة 73

الموضوع: قدر
المادة: : النحاس الأحمر
القياس: الإرتفاع:33.6سم، قطر الفوهة: 46سم، قطر القاعدة: 35سم.
العصر: : القرن 12 هـ/18 م

المصدر: الجزائر
الوظيفة : الطبخ
رقم الجرد: II.Mi.333
مكان الحفظ: المتحف الوطني لآثار

الوصف : قدر من النحاس الأحمر شكل من صفيحة معدنية و احدة ثبت عند جوانبع مقبضين و يبدو من شكله أنه قدر خاص بالكسكاس.

التحفة 74

الموضوع: كسكاس
المادة: : النحاس الأحمر
المصدر: الجزائر
الوظيفة : للطبخ بالبخار
المكان: المتحف الوطني للآثار

الوصف : كسكاس على شكل مخروطي واسع الفتحة يحتوي قاعه ثقب يوضع فوق القدر ليساعد على الطبخ بالبخار. طليت مساحته الداخلية بطبقة من القصدير حتى لا تطلق مادة النحاس السموم أثناء الطبخ.

ملاحظة : ينتمي هذا الكسكاس إلى مجموعة الباردو المعدنية

التحفة 75

الموضوع: طبسي عشاوات
المادة: : النحاس الأصفر
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: **الجزائر؟**

الوظيفة : تقديم الطعام
المكان: المتحف الوطني الباردو

الوصف :طبسي عشاوات يتكون من الطبسي و الغطاء على شكل قبة تعلوها هلال. صنع الكل بتقنية الطرق و لقد كانت هذه التقنية منتشرة بكثرة في الجزائر.

ملاحظة : ينتمي هذا الطبسي إلى مجموعة الباردو المعدنية

التحفة 76

الموضوع: سطلة بعروتين
المادة: : النحاس الأحمر
القياس: القطر : 23.5 سم ، ارتفاع الحافة :4 سم
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: الجزائر
رقم الجرد:
الوظيفة : طبخ القطايف
المكان: المتحف الوطني للآثار

الوصف : سطلة من النحاس الأحمر بها قاع مسطح و حافة منخفضة .رسم في وسطها دائرتين متمركزتين و زودت من الجانبين بعروتين متحركتين.
يحمل جانب من جوانب حافته على كتابة هذا هو نصها:" **جزائر واليسني دولتلو حسن باشا حضرتلرى سنة 1216**. يبدو من خلال هذه الكتابة أن هذه السطلة كانت ملك لوالي دولة الجزائر حسن باشا . كما أنها تعطي لنا ألقابا جديدة كان يتمتع بها الباشا.

ملاحظة : لم يسبق لنا مشاهدة مثل هذا النوع من الأواني و عليه يصعب علينا تحديد إن كانت السطلة خاصة بالرتب العسكرية فقط أو أن أنواعا منها قد دخلت المطابخ العامة في الفترة الحديثة.

التحفة 77

الموضوع: مهراس
المادة: : البرونز
القياس: الإرتفاع : 8.1 سم ، قطر الفوهة:9.7 سم، قطر القاعدة: 9.2سم.

العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: أوروبا؟
المرجع:II.Mi.571
الوظيفة : دق اللحم
المكان: المتحف الوطني للآثار

الوصف : مهراس من الحديد أوربي الصناعة و قد يكون مصدره اسبانيا لأنها اشتهرت بصناعة هذا النوع من المهاريس. كما أننا نجد هذا النوع منشر كثيرا بالغرب الجزائري من مصدر اسباني.
و هوعبارة عن آنية عميقة و صلبة يحتوي من الخارج أربع مقابض حديدية على شكل حلقات و يتخللها قضبان حديدية متبتة على طول الجدار الخارجي للمهراس. لا يحتفظ المتحف على مدقاته.

ملاحظة : يبدو أنه ينتمي إلى المجموعات الأوروبية التي كانت تصدرللجزائر.

التحفة 78

الموضوع: مهراس
المادة: : النحاس الأصفر
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: أوروبا؟
الوظيفة : دق اللحم

المكان: المتحف الوطني الباردو

الوصف : مهراس من النحاس الأصفر لدق اللحم . على شكل جرس يرتكز على قاعدة مسطحة . ثبت عند جانبيه مقبضين ثابتين و يحتوي على طول مساحته حبيبات معدنية و يحتوي هذا المهراس على مدقاته المصنوعة من النحاس الصلب.

التحفة 79

الموضوع: طنجير
المادة: : النحاس الأحمر
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: تونس؟

الوظيفة : الطبخ
المكان: المتحف الوطني الباردو

الوصف : طنجير يتكون من جزء منخفض و يحتوي على جدران مرتفعة ثبت عند جانبيه مقبضين ثابتين . يعلو الطنجير غطاء منخفض يحتوي على مدرجات و ينتهي بمقبض داري الشكل.

التحفة 80

الموضوع: مجمر منقول
المادة: : النحاس الأحمر
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: تونس؟
الوظيفة : الطبخ على الجمر

المكان: المتحف الوطني الباردو

الوصف : يتكون من حوض به حافة عريضة و يرتكز على رجل حلقية طويلة اسطوانية الشكل حفرت على مساحتها عدة دوائر متمركزة. يحتوي الجزء الأسفل من الحوض على مقبضين متحركين يساعدان على نقل المجمرة من مكان لآخر.

التحفة 81

الموضوع: ملعقة
المادة: : العاج و قوقعة السلحفاة
المقاس:الارتفاع:25.5 سم، القطر : 6.03 سم
العصر: الفترة العثمانية
المصدر: تركيا؟

الوظيفة : تناول الأكل
رقم الجرد: II.O.013
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : تتكون من قوقعة السلحفاة تبت عليها مقبض من العج بواسطة ثلاث مسامير نحاسية . و كزخرفة نحت على مستوى المقبض ثلاثة دوائر.

المرجع:
مرابط ليلى:"ملعقة" في من ايكوسيم الى الجزا ئر، كتالوج معرض منظم في اطار الجزائر عاصمة الثقافة العربية 2007، ص.196

التحفة 82

الموضوع: ملعقة
المادة: : الصدف و جوز الهند والنحاس و قطعة مرجان
المقاس: الارتفاع:25 سم، القطر : 7 سم
العصر: الفترة العثمانية
المصدر: تركيا؟

الوظيفة : تناول الأكل
رقم الجرد: II.B.319
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : تتكون من ملعقة نحتت من جوز الهند تبتت علي قضيب حديدي لف بعدة مواد بالتناوب و هذه الأخيرة مما يلي : قطعة من جوز الهند ثم قطعة صدف ثم قطعة من النحاس و يتكرر هذا الى أن تنتهي حافة المقبض بقطعة من المرجان.

المرجع:
مرابط ليلى:"ملعقة" ، من ايكوسيم الى الجزا ئر، كتالوج معرض منظم في اطار الجزائر عاصمة الثقافة العربية 2007، ص.197

التحفة 83

الموضوع: مدّ
المادة: : نحاس أصفر
القياس:الارتفاع: 10سم، قطر القاعدة:11.6،قطر:الفتحة:8.1سم.
الوظيفة: الكيل
العصر: مابين 731- 749 هـ/ 1331-1348م

المصدر: تلمسان – الجزائر
رقم الجرد:II.Mi. 074
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : مدّ أو مكيال مخروطي الشكل زودت مساحته بمواضع زخرفية تم توزيعها على ثلاثة أجزاء. الجزء الأول يتكون من شريط كتابي منفذ بالخط الكوفي تتخلله سعفات تخيلية مزدوجة و هذا هو نصها:

الحمد لله أمر بتعديل هاد (كذا) المد المبارك مولانا أمير المسلمين أبو الحسن.

يتكون الجزء الثاني من أربعة أقواس أو عقود و يحتوي كل عقد منها على نص كتابي نفذ الخط النسخيو هذا هو مضمونها:

العقد الأول: ابن مولانا أمير المسلمين أبي سعيد بن مولانا أمير المسلمين أبي يوسف ابن عبد الحق على المد الذي أمر بتعديله مولانا أبو يعقوب رحمه الله على المد الذي عدل الحسن ابن يحي

العقد الثاني: البسكري بمد ابراهيم بن عبد الرحمن الحابشي الذي و كان أبو علي عدل مده بمد الفقيه أبي جعفر أحمد ابن علي بن غزلون و عدل أبي جعفر مده بمد

العقد الثالث : الفقيه القاضي أبي جعفر أحمد ابن الأخطل و عدل أبي جعفر مده بمد خالد ابن اسماعيل و عدل خالد ابن اسماعيل مده بمد الإمام أبي بكر أحمد بن حنبل و عدل أبو بكر مده بمد

العقد الرابع: أبي إسحاق إبراهيم ابن الشنظير و بمد أبي جعفر بن ميمون و كانا عدلا مديهما بمد زيد ابن ثابت صاحب رسول الله صلى الله عليه و سلم و هاذا تركا بسنته على يد سيد الحاج مسعود البجاوي

العقد الرابع: أبي إسحاق إبراهيم ابن الشنظير و بمد أبي جعفر بن ميمون و كانا عدلا مديهما بمد زيد ابن ثابت صاحب رسول الله صلى الله عليه و سلم و هاذا تركا بسنته على يد سيد الحاج مسعود البجاوي كان الله لـــ.

زخرفت المساحة الواقعة بين الأقواس بسعفات نخيلية و زهرات.أما الجزء الأخير من المد المشكل عند القاعدة فهو يتكون من زخارف عبارة عن تشبيكات من خطوط و حزوز.

المراجع:

-Dessus-Lamare, A., “Matériaux pour un catalogue du musée de Mustapha: Note sur un vase en cuivre gravé, employé comme mesure étalon”, *Revue africaine*, 1929, pp. 95–162.

– نبيلة آيت سعيد و ليلي مرابط:" نماذج من الكتابات على التحف المعدنية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة" في *الصناعات المعدنية الإسلامية من خلال مجموعة المتحف الوطني للآثار* القديمة، معرض اليوم العالمي للمتاحف 2009 . ص.56

التحفة 84

الموضوع: سكرية

المادة: : نحاس أحمر مقزدر

القياس: الارتفاع: 21 سم، القطر:16,5 سم.

الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)

العصر: 12 هـ/ 18 م
الفترة العثمانية
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: 97 -79 -05
المكان : المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية

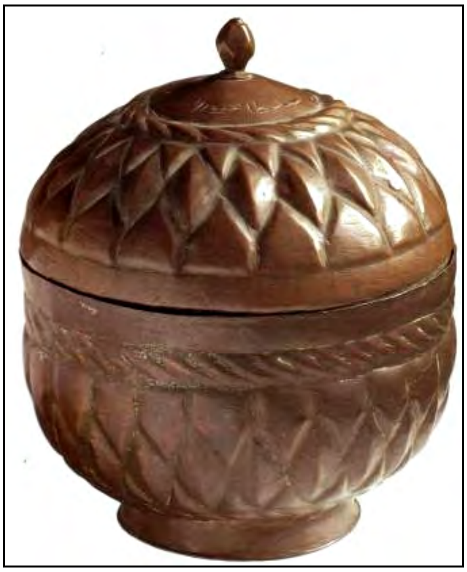
الوصف : سكرية تتكوّن من إناء و غطاء خاليان من الزخرفة، تحتوي على كتابة عربية نصها ما يلي:" **صاحب الحاجي محمد علي قبودان سنه 1204**".

تتكوّن الآنية من قاعدة منخفضة و بدن متكوّن من جزء سفلي بارز و منتفخ يعلو القاعدة مباشرة و جزء علوي مسطّح و هو الأكبر و الجزء العريض يحتوي على شريط مشكّل من نقش خطّين متوازيين خاليين من أي زخرفة، ينتهي بحافة بسيطة لشد و مسك الغطاء التي يعلوها جزء بارز منتفخ، ثم يعلوه جزء مسطّح آخر في مستوى أعلى لينتهي بجزء ثالث بارز يعلوه زر ماسك على شكل قبة بداخله فصوص.

المرجع:

- طيان شريفة: الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.

التحفة 85



الموضوع: سكرية
المادة: : نحاس أحمر
القياس: الإرتفاع: 18.5، قطر الفوهة: 15.5،قطر القاعدة:09سم

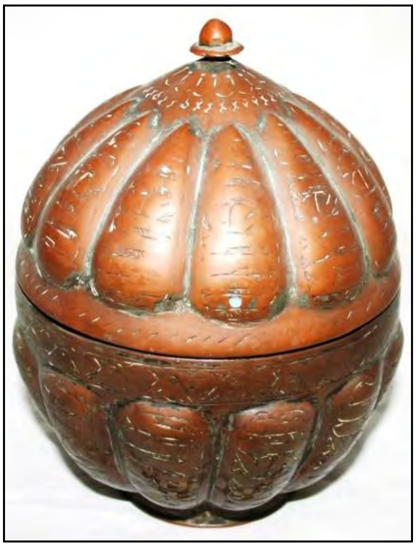
الوظيفة: تقديم الطعام(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)
العصر: القرن 12 هـ/ 18 م
المصدر: الجزائر
رقم الجرد: 061 II.M.I.
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة
الوصف : سكرية كروية الشكل تتكون من بدن على شكل نصف كرة و قاعدة و غطاء نصف كروي الشكل يعلوه زر ماسك على شكل قبة صغيرة.زخرفت السكرية بمفصصات متناسقة . نقش على الغطاء اسم الصانع و تاريخ الصنع :" **سيد طاهر 1125**"**و يبدو أن الإسم الكامل للصانع هو الطاهر بن محمد بن مهران الذي كان ينتسب الى جماعة الصفارين,و توافق سنة 1125 هـ / 1713 م.**

المرجع:

طيان شريفة: الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.

عائشة غطاس: الحرف و الحرفيون بمدينة الجزائر1700- 1830 مقاربة اجتماعية اقتصادية ، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه دولة في التاريخ الحديث، قسم التاريخ كلية العلوموالإنسانية، جامعة الجزائر200-2001.

التحفة 86



الموضوع: سكرية
المادة: : نحاس أحمر مقزدر
القياس: الإرتفاع: 16.8، قطر الفوهة: 14.5،قطر القاعدو 08سم

الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)
العصر: 12 هـ/ 18 م الفترة العثمانية
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.M.I.416
المكان : :المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : سكرية بيضوية الشكل تتكون من بدن مدبب و قاعدة حلقية الشكل و غطاء مخروطي الشكل مدبب يعلوه زر ماسك على شكل قبة صغيرة.زخرفت السكرية بفصوص محزوزة المساحة بخطوط.

المرجع:

- طيان شريفة: *الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية*، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.

التحفة 87

الموضوع: سكرية
المادة: : نحاس أحمر مقصدر
القياس: قطر الفوهة: 17.5سم، الإرتفاع: 10.4سم،قطر الفاعدة: 7.9سم
الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)

العصر: القرن12هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi399
المكان : : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : سكرية تتكون من صحفة مفعرة و غطاء على شكل قبة يعلوع مفبض. تحتوي على زخارف منفذة بواسطة الطرق قوامها هامات تضم أشكال نباتية مختلفة تبدو آثار القصدرة واضحة على هذه السكرية.

التحفة 88

الموضوع: سكرية؟
المادة: : خزف
الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)
العصر: 13 هـ/ 19 م
المصدر: المغرب
رقم الجرد: II.C.471

المكان : :المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :

آنية من الخزف الملون تتكون من صحفة عميقة و مرتفعة ترتكز على رجل حلقية منخفضة و تحتوي من الجانبيت على مقبضين . يعلوها غطاء محدب يتوسطه مقبض دائري الشكل . طليت الآنية من الداخل بطلاء شفاف و من الخارخ ببطانة فاتحة اللون نفذت عليها زخارف نباتية و هندسية باللون الأزرق وزعت داخل أشرطة. تستعمل لتقديم الأطباق.

التحفة 89

الموضوع: سكرية
المادة: : خزف
القياس: الإرتفاع
الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)

العصر: 13 هـ/ 19 م
المصدر: المغرب
رقم الجرد: II.C.472

المكان : :المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : : سكرية تتكون من صحفة عميقة ترتكز على رجل حلقية مرتفعة نوعا ما و يعلوها غطاء على شكل قبعة يعلوها مقبض . صنعت من عجينة وردية و طليت من الداخل بطلاء أبيض، بينما طليت من الخارج بطلاء أبيض و أزرق يتوقف هذا الطلاء عند الجزء الأسفل و الرجل الحلقية . بينما يترك مركز الغطاء بلون أبيض فحسب. . تكمن وظيفتها في تقديم المخللات و الفواكه المقطعة و المقبلات و العسل و السمن.

التحفة 90

الموضوع: سكرية

المادة: : خزف
القياس: الإرتفاع
الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)
العصر: 13 هـ/ 19 م
المصدر: تونس
رقم الجرد: II.C.474

المكان : :المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : سكرية تتكون من صحفة عميقة ترتكز على قاعدة مسطحة و غطاءعلى شكل نصف كرة يعلوه مقبض . صنعت من عجينة وردية و طليت من الداخل بطلاء أبيض، بينما تحمل من الخارج زخرف هندسية على شكل حراشف السمك(قشور الحوت) خطوطها بنية والحراشف ملونة بالأبيض و الأخضر الفاتح . تكمن وظيفتها في تقديم المخللالات و الفواكه المقطعة و المقبلات و العسل و السمن

المرجع:

-Lisse P, Louis A, *Les potiers de Nabeul*, Tunis 1956 pp.98-99

التحفة 91

الموضوع: خمارية

المادة: : خزف
القياس: الإرتفاع

الوظيفة: تقديم الأكل(المخللات و الطرشي و الإدام و غيره)
العصر: 13 هــ/ 19 م
المصدر: تونس
رقم الجرد: II.C.82
المكان : :المتحف

الوصف :آنية تتكون من بدن منتفخ و ترتكز على رجل منخفضة و يعلو البدن رقبة منخفضة يثبت من الجانبين مقبضين و يعلو الآنية غطاء مزود بمقبض دائري. طليت الآنية بطلاء قشدي اللون و يتوسط البدن زخارف منفذة باللون البني المائل الى البنفسجي و الأصفر و الأخضر و تتمثل الزخارف في في أشكال نباتية تعبر عن أوراق و و خطوط متعرجة.

المرجع:

-Lisse P, Louis A ; *Les potiers de Nabeul*, Tunis 1956 pp.98-99

التحفة 92

الموضوع: طبسي عشاوات
المادة: : نحاس أحمر

القياس: قطر الفوهة: 65,5سم، ارتفاع الغطاء: 30,5سم،عمق الأنية: 8,5سم
الوظيفة: تقديم الكسكسو أو البلاو
العصر: القرن12هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi060
المكان: : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :عبارة عن طبق عميق مدور بغطاء مخروطي الشكل. يحتوي الطبق على قاع مسطح و اسع تعلوه حافة يحمل على زخارف حصرت في شريط عريض. نقش على الغطاء زخارف تتمثل في حليات مغزلية بداخلها عناصر هندسية و نباتية متفاوتة قوامها الظفيرة وشجرة السرو.

كان الجزائريون يتناولون في هذا الطبسي البلاو أي الأرز بالمرق و لذلك يطلق علي هذا الطبسي في تركيا بيفلالك **(pilavlik)**

كما كانوا يتناولون فيه الكسكسو و يبدو أن مدينة الجزائر هي المدينة الوحيدة في المنطقة التي امتازت بصناعة هذا النوع من الطباسى نظرا لقربها من الحكم العثماني.

المرجع:

- Marye,G. **:** Musée national des antiquités , Catalogue période musulmane, Alger 1899.p.29

نبيلة آيت سعيد: "طبق بغطاء(طبسي عشاوات)" من كتالوج *من ايكوسيم الى الجزائر*، المتحف الوطني للآثار القديمة، الجزائر 2007. ص. 208

التحفة 93

الموضوع: طبسي عشاوات
المادة: : نحاس أحمر

القياس: (الغطاء) قطرالفوهة:45.5 سم، الإرتفاع:22 سم،(الصحن) قطر القاعدة: 27 سم، قطرالفوهة: 46.5 سم

الوظيفة: تقديم الكسكسو أو البلاو

العصر: القرن 12 هــ/18 م

الصانع : محمود بن قدور الفضيل

المصدر: مدينة الجزائر

رقم الجرد: **الغطاء:** II.Mi.484

الصحن:II.Mi.457

المكان : : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طبسي عشاوات يتكون من الطبسي و غطائه . الطبسي عبارة عن قاعدة مسطحة تحفها حافة مرتفعة و هو بسيط لا يحتوي على زخارف. بينما الغطاء فهو على شكل قبة تحتوي على فصوص و يعلوها مقبض على شكل حبة الصنوبر

نقش على الغطاء بخط الثلث اسم الصانع و هو :محمود بن قدور الفضيل في الجزائر

المرجع:

نبيلة آيت سعيد: "الصناعات المعدنية" *الجزائر ... تراث و حضارة من خلال مجموعات المتحف الوطني للآثار القديمة*، اليوم العالمي للمتاحف 1_ ماي 2010 ص.58-53

التحفة 94

الموضوع: طبسي عشاوات

المادة: : نحاس أحمر

القياس: : الإرتفاع: 5, 27 سم، قطر: 40,5 سم

الوظيفة: تقديم الكسكسو أو البلاو
العصر: القرن 12 هــ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: رقم الجرد: 97 -49 -05
المكان: : المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية

الوصف: طبق كسكسى مستدير الشكل ، يتكوّن من غطاء و صحن . الصحن يرتكز قاعدة مسطحة و له حافة مسطّحة ، زخرف الطبق بمفصّصات. الغطاء عبار عن شكل قبة منخفضة نقشت عليه زخارف عبارة عن التواءات نباتية متناسقة متكوّنة من مراوح نخيلية معقوفة. يتوسّط هذا الشريط كتابة بخط الثلث تحمل اسم صاحب الطبق و تاريخه، عبارة عن إمضاء بخط الطغراء و هذا نصها:" **صاحب الحاج سيد عمر سنه 1196.**

المرجع:

طيان شريفة: الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.

التحفة 95

الموضوع: قصعة
المادة: : نحاس أحمر
القياس: قطر الفوهة: 35 سم، قطر القاعدة: 30.5 سم، العمق: 7.5 سم.
الوظيفة: تحضير المعجنات
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi.040
المكان : : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : قصعة من النحاس تتميز بقاع مسطح متسع و حافة مرتفعة . نقش على طول مساحتها تفريعات نباتية موزعة في أشرطة دائرية . خصصت هذه القصعة لتحضير مختلف أنواع المعجنات . و تعتبر من أحد الأواني التى تم تقليدها في الصناعة المعدنية.

التحفة 96

الموضوع: مرك
المادة: : نحاس أحمر
القياس: القطر:18 سم، الإرتفاع 36.5 سم.
الوظيفة: حمل الأكل
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi.042
المكان : : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : تتكون القطعة ككل من أربعة طاسات متركبة الواحدة فوق الأخرى، يعلوها غطاء على شكل قبة، مجوف من الداخل و يمكن اسعماله كآنية يتناول فيها الغذاء. و هو مزود بحلقة لحمل المرك. ثبتت الطاسات الأربعة من الجانبين بواسطة قضيبين نحاسين يبلغ ارتفاعهما ارتفاع الطاسات الأربعة مجمعة وظيفتهما مسك الطاسات بعضهما البعض. حفر على الأجزاء كلها زخارف تتمثل في خطوط محزوزة و باقات أزهارمحورة.

التحفة 97

الموضوع: قبطاسة
المادة: : نحاس أحمر
القياس:قطر الفوهة:22.2 سم، الإرتفاع:18.2سم.
الوظيفة: حامل أكل
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi.036
المكان : : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :قبطاسة مشكلة من طاسة و غطاء و هي فارسية الأصل دخلت للجزائر في العهد العتماني. ثبتت القطعتين ببعضهما البعض بواسطة عروة و مشبك . تحتوي مساحتها الخرجية على زخارف هندسية تتمثل في ظفائر و تموجات محصورة داخل أشرطة

التحفة 98

الموضوع: بقراج
المادة: : نحاس أحمر
الوظيفة: خاص بتقديم القهوة
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :

ابريق من النحاس الأحمر و مقصدر يتكون من بدن منخفض و فم عريض مقوس و حاد و يحتوي على مقبض مقوس . يعلو الإبريق غطاء منخفض و يتوسطه مقبض على شكل كرة يتوسطها هي الأخرى شكل قبة صغيرة. يبدو من الإبريق أنه صناعة محلية و يكثر استعماله خاصة الأغواط.

التحفة 99

الموضوع: إبريق قهوة أو بقراج

المادة: : نحاس و فضة

القياس: الارتفاع: 17سم، القاعدة : 8.2سم، الفوهة:5.7سم

الوظيفة: خاص بتقديم القهوة

العصر: القرن 12 هـ/18 م

المصدر: مدينة الجزائر

رقم الجرد: II.Mi.024

المكان : المتحف الوطني الآثار القديمة

الوصف :إبريق ببدن مدبب و عنق عريض و طويل يتقدمه من الجانب صنبور صغير و مقبض كمثري الشكل ، يعلوه غطاء على شكل قبة ينتهي ببروز على شكل برعم. زحرف بدن الإبريق بوحدات زخرفية نباتية و هندسية قوامها باقات متشابكة مشكلة جامات.

المرجع:

- طيان شريفة: الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007- 2008.

التحفة 100

الموضوع: إبريق قهوة أو بقراج
المادة: : نحاس أحمر
القياس: قطر الفوهة: 7.5سم، قطر القاعدة: 13سم، الإرتفاع: 36سم.
الوظيفة: خاص بتقديم القهوة بالثكنات
العصر: 1150هـ/1737م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.M.i.0 44
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : ابريق من النحاس الأحمر يرتكز على قاعدة مقعرة يعلوها بدن على شكل كمثري يتخللها خرطوم ينتهي بفتحة واسعة .يعلو البدن غطاء صنع على شكل قبة و ينتهي بمقبض على هيئة الإبريق. كما يحتوي الإبريق على زخارف محزوزة قوامها أشكال هندسية بسيطة تتمثل في معينات و دوائر و أقواس كما يحمل على أربعة خراطيش سداسية الأضلع و تضم كتابة هذا هو نصها :"عمل الواثق برب الناس ، محسن بن عبد النبي النحاس، جزايرلك في تسع شهر الحج المبارك في سنة ألف و ماية و خمسين 1150 هـ/ 1737.

المرجع:

- نبيلة آيت سعيد، ليلى مرابط:" نماذج من الكتابات على التحف المعذنية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة" الصناعات المعدنية الإسلامية من خلال مجموعة المتحف الوطني للآثار القديمة، معرض بمناسبة اليوم العالمي للمتاحف 18 ماي 2008.ص.56

التحفة 101

الموضوع: ظرف و فنجان من الخزف
المادة: : فضة مصفرة
القياس: الإرتفاع:5سم، القاعدة: 3,9سم، قطر الفوهة: 9,9سم.،
الوظيفة: حامل فنجان، و فنجان لشرب القهوة
العصر: القرن 12 هـ/ 18م
المصدر: اسطنبول
رقم الجرد:II.Mi.183
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :يرتكز حامل الفنجان على قاعدة مستديرة مقعرة يعلةها بدن كروي يحمل زخارف رمزية و نباتية نفذت بالطرق و بأسلوب الرقش الرومي. يعلو البدن حاشية مفصصة و مخرمة. الفنجان مصنوع مالخزف الرقيق أو الفرفوري كما يطلق عليهيحمل على زخارف نفذت بالريشة تتمثل في خطوط هندسية مذهبة.

المرجع:

- Eudel ,P, *Dicxtionnaire des bijoux de l’Afrique du nord,*Paris ; 1906,P.238

لتحفة102

الموضوع: طاوة
المادة: : نحاس أحمر
القياس: القطر:16سم، العمق:7.3سم، طول المقبض: 15سم.
الوظيفة: توزيع الحساء على العساكر
العصر: القرن 13هـ/19 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.Mi.029
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طاوة من النحاس الأحمرتتكون من طاس عميق و يد طويلة تنتهي بحلقة للتعليق. تحمل في جهتها الخارجية كتابةهذا هو نصها:" " وقف في سبيل الله ياكب كوجك عثمان سنة 1223" كانت هذه الطاوة تستعمل في الثكنات لتوزيع الحساء من القازان و يبدو أنها أوقفت في سبيل الله على اودة كوجك عثمان التي كانت موجودة في ثكنة عسكرية.

المرجع:

-Deny.J.: « Les registres de solde des Janissaires conservés à la bibliotheque Nationale d’Alger » in *R.A*, 1920 pp.213-221-250.

-نبيلة آيت سعيد، ليلى مرابط:" نماذج من الكتابات على التحف المعذنية المحفوظة بالمتحف الوطني للآثار القديمة" *الصناعات المعدنية الإسلامية من خلال مجموعة المتحف الوطني للآثار القديمة*، معرض بمناسبة اليوم العالمي للمتاحف 18 ماي 2008

التحفة 103

الموضوع: سني
المادة: : نحاس أحمر
القياس: قطر: 88 سم، عمق: 02 سم
الوظيفة: تقديم الطعام
العصر: القرن 12 هـ/ 18 م
المصدر: تلمسان – الجزائر
رقم الجرد: II. M.I. 052
المكان : المتحف الوطني الآثارالقديمة.
الوصف : سني مستدير الشكل ذات حافة بارزة نحو الخلف مفصصة, يتوسّطه زخارف منقوسة و في المركز نجد جامة دائرية تتخلّلها زخارف مراوح نخيلية مزدوجة متقاربة مشكّلة و زهرات ثلاثية و خماسية متشابكة ملئت بها الفراغ. كما يتوسّط هذه التشبيكة نجمة سداسية بداخلها زهرة. أحيطت الجامة الدائرية المركزية بجامات أخرى لوزية الشكل ترتكز على قاعدة و يعلوها أنصاف مراوح نخيلية بثلاثة فصوص.من خلال الأشكال المراوخية و الحافة المسننة يمكن ا، نستخرج التأثيرا المغربية الأندلسية.

المرجع :

-Marçais,G. : « L'exposition d'art musulman » *R. A* , 1905, p.396

– طيان شريفة: الفنون التطبقية الجزائرية في العهد العثماني،دراسة أثرية، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الأثار الإسلامية ،الجزائر 2007– 2008.

التحفة 104

الموضوع: سني

المادة: : نحاس أحمر

القياس: القطر 135،5 سم، العمق 2،2سم.

الوظيفة: تقديم الطعام

العصر: القرن 12 هـ/ 18 م

المصدر: الجزائر

رقم الجرد:II.Mi.703

المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : سني كبير الحجم يسع الى أكثر من اثني عشر رجل. و هو خاص بإحدى أودات الثكنات. مصنوع من النحاس الأحمرنقشت عليه عدة زخارف موزعة على مستويين متميزين أما المستوى الأول فيتمثل في أشجار السرو و المزهريات و الأباريق و أما المستوى الثاني فحتوي على عدة دوائر مركزية نقش بين خطوطها أشكال هندسية.

أحيط بالسني حافة متوسطة المقاسات. يبدو أن هذا السني كان مخصصا للظبات في الثكنة.

التحفة 105

الموضوع: سني

المادة: : نحاس أحمر
القياس: القطر 73.8سم ، العمق: 2سم ، عرض الحافة: 1.2س

الوظيفة: تقديم الطعام

العصر: القرن 12 هـ/ 17 م
المصدر: تركيا

رقم الجرد:II.M.I.048 .
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :عبارة عن صفيحة من النحاس الأحم ردائرية الشكل تحيطها حافة مرتفعة.نقشت عليها زخارف نباتية و معمارية تمثل أشجار السرو مزهرية تخرج منها أوراق نباتية و مسجد أيا صوفيا.و تتكرر هذه الزخارف على كل مساحة السني. أما المركز فنقش عليه ختم سليمان و هو غبارة عن نجمة سداسي متكونة من مثلثين تحمل الحافة على خطين ملتويين شكلا ضفيرة و وثبت في مكان منها بعروة تدل على أن هذا السني كان يعلق عندما لا يتم استعماله.كما تحمل كتابة بالغة العثمانية هذا هو نصها:" كوجك عثمان اوده سنده وقف در ". و تعني أن هذه السنية أوقفها أصحابها على ثكنة أو أودة كوجك عثمان التى كانت موجودة بثكنة يالي

بمدينة الجزائر و التي دمرها المستعمر الفرنسي.فكلمة أودة باللغة العثمانية تعني ثكنة , و تظم عادة الأودات على أوجاق واحد أو عدد من الأوجاقات. ولكل أوده اسم خاص يدل في كثير من الحالات على أسماء رؤساء هذه الأماكن أو أسماء أخرى. وجاء في سجل الخاص برؤساء الأوجاق (oda bachi – idjaq) الإنكشاريين المحفوظ بالمكتبة الوطنية بالجزائر و الذي نشره الباحث دني في مقال بالجريدة الإفريقية ذكر عدد من هذه الثكنات و عدد الأوجاق الذين الذين كانوا يشكلونها فتذكر السجلات أن الإودة المذكورة في التوقيع "كوجك عثمان" كانت تنتمي الى ثكنة يالي أوالمعروفة بدار الدروج أو البروج . و كانت تظم 15 غرفة بمجموع 602 رجل تم توزيعخم على 27 أوجاق و كانت تعتبر أصغر ثكنةفي مدينة الجزائر . و كانت أوده كوجك عثمان تظم الآوجاق رقم 98 بها 24 رجل.

المرجع:

-Deny.J.: « Les registres de solde des Janissaires conservés à la bibliotheque Nationale d’Alger » in *R.A*, 1920 pp.213-221-250.

التحفة 106

الموضوع: طابع خبز أو رشم
المادة: : خشب
الوظيفة: طبع أو رشم خبز الفرن
العصر: القرن 8 هـ/ 14م
المصدر: قسنطينة
الوصف : طابع خبز أو رشم يتكون من قطعة خشبية واحدة منقوشة بزخارف هندسية موزعة في أشرطة و هو على شكل قبة تعلوه يد خشبية منحوتة تنتهي بشكل قبعة الدركي الفرنسي يتخللها ثقب.

عثر عليه في مدينة قسنطينة بعد تهديم مجموعة من المساكن القديمة يرجح انها تعود إلى الفترة الحفصة. ينتمي هذا الرشم إلى مجموعة خاصة و تم نشره في مرجعين و يحتفظ المتحف الوطني للآثار القديمة بصورة له.

المرجع :

- Bosc Ernest, *Dictionnaire de l’art, de la curiosité et du bibelot*, Paris 1883, pp.450-451

التحفة 107

الموضوع: طابع خبز أو رشم
المادة: : فخار
القياس: الطول : سم،العرض : سم، السمك : سم.
الوظيفة: رشم خبز الفرن
العصر: القرن 12 هـ/ 17 م
المصدر: الجزائر
رقم الجرد: II.C.679
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :قسم من طابع خبز مستطيل الشكل، يحتوي وجه الطابع على زخارف غائرة موزعة على أربعة خانات أما الظهر فشكل فيه مقبض يتكون من ثلاث دوائر لوضع الأصابع أثناء الاستعمال. يبين لنا هذا الطابع أن هذا النوع من الأداة كان يصنع من الفخار قبل أن يتم تعميمها على الخشب و أصبحت صناعتها تصنع من الخشب، كما يعد من أندر الطوابع الفخارية بل الوحيد الذي تم اكتشافه في الجزائر. لقد سبقت صناعة الطوابع الفخارية تاريخيا صناعة الطوابع الخشبية و هذا ما تدل عليه النماذج المكتشفة مثل ثلاثة طوابع مكتشفة في مصر و تؤرخ مابين القرنين 5-7هـ / 11-13م. تحمل زخارف هندسية و نباتية محفورة. و هي محفوظة

بمتحف فيكتوريا و ألبرت بلندن. و طابع آخر من الفخار مؤرخ بالقرن 6هـ/12م (الفترة المرابطية) و يحمل على زخارف هندسية على شكل نجمة داود محفورة ، و هو محفوظ بالمتحف الأثيري بروفانسيال ، ألمرية – اسبانيا.

يحتفظ المتحف الوطني للآثار القديمة على مجموعة كبيرة من الطوابع لكنها كلها مصنوعة من الخشب و هي تشبه النماذج الفخارية.

المرجع:

الطابع الجزائري لم يتم نشره بعد و عن الطوابع الفخارية المذكورة يرجع إلى:

-Historia De Espana 3 Al-Andalus : musulmanes y cristianos (sgloVIII-XIII) Espana 1989, p.520

–Oleg Grabar,"Cités et citoyens" , in Le *monde de l'Islam*, sous la direction de Bernard Lewis,p.117

التحفة 108

الموضوع: طابع خبز أو رشم
المادة: : خشب
القياس: الطول :25 سم،العرض : 04سم، الإرتفاع : 5 سم.
الوظيفة: رشم خبز الفرن أو الحلوى
العصر: القرن 12 هـ/ 17 م
المصدر: الجزائر
رقم الجرد:II.B.40
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طابع حبز يتخذ شكل معين. قلسمت مساحته ,الى أربع معينات نقشت عليها أشكال هندسية و كتابية بالحفر البارز.وزعت في كل معين شكل محاط بحلقة دائرية و تمثل ثلاث زهرات متفتحة ونجمة سداسية . كما نقشت المساحة المتواحدة بين كل هذه الأشكال.يحتوي من الجهة الأخرى على فتحات لإدخال الأصابع و ضغط الطابع على الخبز.

المراجع:

-Marye,G. : Musée national des antiquités , Catalogue période musulmane, Alger 1899.p

-Guiauchain, G. : *Alger*, imprimerie algérienne, Alger,1909

التحفة 109

الموضوع: طابع خبز أو رشم
المادة: : خشب
القياس: الإرتفاع : 9.5 سم، القطر:21 سم.
الوظيفة: رشم خبز الفرن أو الحلوى
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.B.114
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف :طابع خبز اسطواني الشكل يحتوي على زخارف محفورة تتمثل في نجمة سداسية تتوسطها نجمة سداسية صغيرة داخل إطار مسدس. تتخلل زواياالمثلثات التي تشكل النجمة السداسية الكبيرة فصوص. أما حافة الشكل الأسطواني للطابع فتحمل فصوص بارزة.

التحفة 110

الموضوع: طابع خبز أو رشم
المادة: : خشب
القياس: الإرتفاع: 10سم ، القطر: 15.
الوظيفة: رشم خبز الفرن أو الحلوى
العصر: القرن 12 هـ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.B.41
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : طابع خشبي على شكل قرص يحمل زخارف زهرة كبير تحتوي عل اثنى عشر فصا نفذت بطريقة الحفر الغائركما تحتوي الحاشية الخارجية التي تحيط الزهرة على خطوط شكلت فصوص متباينة. يعلو القرص مقبض يساعد في حمل الطاع و نحت في أعلاه ثقب خاص بتعليق الطابع .

المرجع:

ليلى مرابط: "طابع خبز" ، من ايكوسيم الى الجزائر، كتالوج منظم في اطار معرض الجزائر عاصمة الثقافة العربية 2007، ص195

التحفة 111

الموضوع: طابع خبز أو رشم
المادة: : خشب
القياس: الارتفاع :55سم،القطر : 05سم.
الوظيفة: رشم خبز الفرن أو الحلوى
العصر: القرن 12 هـــ/18 م
المصدر: مدينة الجزائر
رقم الجرد: II.B.38
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف: طابع على شكل، ختم مستدير الشكل نقش على مساحته ختم سليمان على شكل نجمة سداسية تتوسطها زهرة متفتحة في ظهر الختم يمتد المقبض يحتوي على نقوش تشبه الفصوص كما يدل على أن الطابع شكل من قطعة خشبية واحدة . يشبه هذا الطابع طابع آخر اسباني حيث كانت الطوابع تصنع من الفخار مما يدل على أن كل الإعمال الخشبية قلدت الأعمال الفخارية. وجد بالأندلس و هو مؤرخ بالقرن السادس الهجري /الثاني عشر ميلادي (فترة المرابطين). يحمل زخارف هندسية على شكل نجمة سداسية محفورة و هو محفوظ بالمتحف الأثري بروفانسيال، ألمرية اسبانيا (انظر صورته في الصفحة 166 من هذا البحث)

المرجع:

-Historia De Espana 3 Al-Andalus : musulmanes y cristianos (sgloVIII-XIII)
Espana 1989 ,p.520

التحفة 112

الموضوع: كتابة تذكارية
المادة: : الرخام الأبيض
القياس: الطول :213 سم،العرض: 22 سم.
الوظيفة: كتابة تذكارية
العصر: 1199 هـ / 1784-1785م
المصدر: ثكنة الأسطة موسى الأندلسي- مدينة الجزائر
رقم الجرد:II.S.1222
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : إفريز من الرخام الأبيض نقش عليه كتابة وقفية. الكتابة منفذة بالخط النسخي المشرقي و الحروف محفورة و كانت مملوءة بالنحاس و هي باللغة العثمانية. تتراوح أبعاد حروفها ما بين 0.22م ارتفاعا و 2.13م عرضا.كتب النص على سطر واحد و قسم على أربعة خراطيش ، فوق هذه الكتابة كان مكتوب التاريخ و في أسفلها كان يوجد رمز النجمة السداسية أو ختم سليمان و هذا هو النص حسب قراءة كولان: " ما شاء الله" سنة 1199 // صاحب الخير دار سلطانده عشجى ثاني على بن سليمان قبرزلي// باشا قبوسى قربنده دكاني بابوجي اوده سنه وقف// و كراسي ايله اوده ده اولان قزاني باقرلري مرمات و قلاييلاتمق اوزره شرط ايتمكله بو محله قيد اولندي//
ختم سليمان - ماشا الله

تكون ترجمة النص كما يلي: سنة 1199 هـ ، صاحب الخيرات السيد علي بن سليمان القبرصي، الطباخ الثاني في قصر السلطان أوقف داره الواقعة قرب دكان البابوج (نوع من النعال) الواقع بجوار قصر السلطان بشرط أن يخصص أجرها في ترميم و تنظيف القدور الكبيرة أو القازانات الخاصة بالغرفة، تم تقييد(هذا النص) في هذا المحل.

يعبر على هذا القول أمر بكتابتها طباخ تركي عثماني، و كانت موضوعة فوق غرفته في الثكنة العسكرية القديمة لمدينة الجزائر المعروفة بثكنة الأسطة موسى الأندلسي و التي تم تدميرها سنة 1898 من طرف المحتل الفرنسي. قبل تهديمها بسنوات أصبح الفرنسين يطلقون على هذه الثكنة بثكنة لومارسيه.

تحتل هذه الكتابة مكانة خاصة ، بحيث تعد الوحيدة من نوعها في العهد العثماني في الجزائر. و يبدو من التاريخ المدون عليها أن هذا الطباخ الثاني كان تحت اوامر الباشا محمد بن عثمان الذي حكم ما بين 1766 و 1791 م . و توافق سنة 1199 هـ / 1784–1785م

بعد تهديم الثكنة أخذت الكتابة إلى بلدية الجزائر آنذاك أما الآن فإنها محفوظة بالمتحف الوطني للآثار كما سبقت الإشارة له لكنها تنقصها السنة و الخاتم و كتابة ما شاء الله التي يبدو أنها فقدت.

المرجع:

-**Colin,G**, *Corpus des inscriptions Arabes et Turques*, 1- département d’Alger, Paris 1901, inscription n °101, PP.148-149

التحفة 113

الموضوع: قلة
المادة: : فخار مطلي
الوظيفة: لشرب الماء
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: منطقة القبائل الكبرى
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : قلة على شكل مزهرية ترتكز على بدن منتفخ يرتكز على قاعدة مسطحة . و يعلو البدن عنق طويل و ضيق . تحتوي مساحة القلة الخارجي على رسومات مشكلة بالريشة باللونين البني الفاتح و البني الغامق . تتمثل الزخارف في أشكال هندسية من مثلثات و أشرطة مزخرفة و معينات.

التحفة 114

الموضوع: طاس
المادة: : فخار مطلي
القياس: الإرتفاع :20 سم
الوظيفة: لشرب الماء
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: منطقة القبائل الكبرى _ الجزائر
رقم **الجرد:II.C.365**
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف: طاس من الفخار يرتكز على قاعدة مسطحة و بدن كروي منتفخ يعلوه رقبة مرتفعة و عريضة تنتهي بفتحة واسعة و يحتوي الطاس على مقبض واحد.
طلي الطاس من الخارج بطلاء أحمر تتخلله سجلات نفذت فيها هندسية عبارة عن مثلثات و تعرجات.

التحفة115

الموضوع: كسكاس
المادة: : الحلفة
الوظيفة: لطبخ الكسكسو بالبخار
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: بني سنوس الغرب الجزائري.
المكان : المتحف الوطني الباردو

الوصف : كسكاس(على اليمين) من الحلفة على شكل مخروط يحتوي في أسفله ثقب . يوضع فوق القدر من الفخار لطبخ الكسكس على البخار. اشتهر هذا النوع في الجنوب و الغرب الجزائري.

التحفة 116

الموضوع: غربال
المادة: : الحلفة
الوظيفة: لغربلة الطحين و استخراج حبات الكسكسو.
العصر: القرن 13 هـ/19 م
المصدر: بني سنوس الغرب الجزائري.
المكان : المتحف الوطني الباردو

لوصف : غربال من الحلفة يحتوي على قاع مسطح مشكل من خيوط الحلفة به فتحلت لغربلة الدقيق و جدار عميق مغلق الفتحات.

ملاحظة : تصنع هذه الغرابيل في المنلطق الصحراوية و الغرب الجزائري خاصة منطقة بني سنوس بتلمسان

التحفة117

الموضوع: رحى اليد
المادة: : الحجر
المقاس:الإرتفاع:25 سم، القطر:57 سم
الوظيفة: طحن الحبوب
العصر: القرن 13 هـــ/19 م
المصدر:الجزائر
رقم الجرد:II.1182
المكان : المتحف الوطني للآثار القديمة

الوصف : رحى اليد تتكون من جزأين الجزء الأسفل و هو دائري يرتكز عليه الجزء الأعلى بواسطة ثقب يثبت عليها عمود ليرتكز عليه الجزء الأعلى و هو على شكل مخروطي به ثقب أدخلت فيه يد خشبية .

فهرس التحف

رقم التحفة	موضوعها	الصفحة
1	طاولة جنائزية	400
2	طاولة جنائزية	401
3	قلة ماء أو الريحية	402
4	قلة ماء أو الريحية	404
5	قلة ماء أو الريحية	405
6	جرة	406
7	شقفة خزفية من صحفة	407
8	طيفور أو صحفة	409
9	صحفة	411
10	صحفة	412
11	صحفة	413
12	طيفور	414
13	طاس	415
14	طيفور	416
15	صحفة ذي البريق المعدني	417

16	طيفور	418
17	أجزاء شقف من مثرد	419
18	طيفور	420
19	: صحفة ذي البريق المعدني	421
20	مثرد	422
21	صحن	423
22	صحن	424
23	غطار	425
24	فرفوري	426
25	مثرد	427
26	جزء من قدر كسكاس أو كسكاس	428
27	مخفية	429
28	جزء من جرة	430
29	جرة	432
30	جرة عظيمة	433
31	جرة	434

32	جرة	435
33	شربية أو قلة تونسي	436
34	سكرية بوستة	437
35	زير اللبن و حوض	438
36	دقرة	439
37	خابية	440
38	خابية	442
39	برادة	443
40	غراف	444
41	قدر كسكاس	445
42	قدر	446
43	قدرمثقوب أو كسكاس	448
44	موقد منقزل	450
45	موقد منقزل	452
46	مجمر	453
47	مجمر	454

48	منفخ النار	456
49	قدر	457
50	قدر	458
51	: قدر وكسكساس	459
52	برادة	460
53	جرة	461
54	قطعة فخارية من جرة عظيمة	462
55	جزء من جرة	464
56	جرة عظيمة	465
57	قطعة خزفية لجرة عظيمة	467
58	جرة عظيمة	468
59	جرة عظيمة	470
60	جرة (على طراز جرار الحمراء)	472
61	قلة ديال النحاس	473
62	قلة ديال النحاس	474
63	خابية	476

64	قالب سكر	477
65	طاحن	478
66	اسكرفاج أو اسكلفاج	479
67	جرة للحفظ	480
68	مرجل	481
69	مرجل	482
70	دلو	483
71	مرجل بعروتين	484
72	الليان و الإبريق	485
73	قدر	486
74	كسكاس	487
75	طبسي عشاوات	488
76	سطلة بعروتين	489
77	مهراس	490
78	مهراس	491
79	طنجير	492
80	مجمر منقول	493

81	ملعقة	494
82	ملعقة	495
83	مدّ	496
84	سكرية	498
85	سكرية	500
86	سكرية	501
87	سكرية	502
88	سكرية	503
89	سكرية	504
90	سكرية	505
91	خمارية	506
92	طبسي عشاوات	507
93	طبسي عشاوات	509
94	طبسي عشاوات	510
95	قصعة	511
96	مرك	512
97	قبطاسة	513

98	بقراج	514
99	إبريق قهوة أو بقراج	515
100	إبريق قهوة أو بقراج	516
101	ظرف و فنجان من الخزف	518
102	طاوة	519
103	سني	521
104	سني	523
105	سني	524
106	طابع خبز أو رشم	526
107	طابع خبز أو رشم	527
108	طابع خبز أو رشم	529
109	طابع خبز أو رشم	530
110	طابع خبز أو رشم	531
111	طابع خبز أو رشم	532
112	افريز	534
113	قلة	536
114	طاس	537

115	كسكاس	538
116	غربال	539
117	رحى اليد	540